

MENU




O conceito TAPAS, é uma forma divertida de ter uma refeição, passa por pedir vários pratos e partilhar entre todos de modo a provar várias iguarias.

COUVERT



- Pão | 1.50
- Azeitonas | 1.50
- Cenouras | 1.50
- Manteiga de Ervas | 1.50
- Paté Caseiro | 1.50
- Queijo Meia Cura 120grs | 5.50
- Queijo Amanteigado 120grs | 5.80

TAPAS

DA HORTA:


- Cogumelos Salteados com Ervas | 8.80
- Peixinhos da Horta c/ Aioli | 8.00
- Mozzarella Alface, Tomate e Pesto | 9.20
-  Folhadinhos de Brie c/Doce de Abóbora, Mel e Nozes | 2.95 -unid

DO MAR:


-  Camarão ao Alinho | 9.90
- Carpacio de Polvo | 13.50
- Tempura de Bacalhau Fresco - 5 unid | 11.90
c/ Dip de Escabeche
-  Tataki de Atum c/ Sésamo | 12.90
- Taco de Atum e Abacate - 2 unid | 12.50
- Lollipop de Camarão Crocante | 9.00
- Ceviche do Mar e Manga | 12.00

DA QUINTA:

Brioche Pulled Pork - 2 unid | 10.00

 Crocante de Risotto c/ Pato Confit. 4 unid | 9.20

Ovos Rotos | 12.00

 Piano c/ Molho Barbecue | 10.50

Pão Recheado | 9.50

Tirinhas de Frango c/ Teriyaki e Sésamo | 9.00

Asinhas de Frango c/ M. Agridoce | 9.00

Chouriço c/ Mel | 12.50

Cheeseburger Artesanal - 100%picanha | 15.50

ACABAR EM GRANDE:

Bife do Lombo de Vitela na Pedra 250grs | 25.00

Bife de Vitela Trinchado | 17.00

Vazia Angus Grain Fed | 23.50

PARA ACOMPANHAR:

Batata Frita Caseira | 3.50

Batata Doce Frita | 4.50

Salada Mista 4.00

Arroz | 3.00

Legumes Salteados 4.50

Molho extra: Aioli ; sweet chilly | 2.00

Caixa Take-away | 1.50

MENU



The TAPAS concept is a fun way to enjoy a meal: you order a selection of dishes and share them amongst everyone so that you can sample a variety of delicacies.

Le concept des tapas est une façon agréable de partager un repas : on commande une sélection de plats que l'on partage entre tous, ce qui permet de goûter à toute une variété de spécialités.


COUVERT

- Bread, Pain | 1.50
- Olives | 1.50
- Carrots, Carottes | 1.50
- Butter w/ Herbs , Beurre aux herbes | 1.50
- Pâté | 1.50
- Cheese / Fromage 120grs | 5.50
- Butter cheese/ Fromage au beurre 120grs | 5.80

TAPAS

FROM GARDEN:

- Sautéed Mushrooms with Herbs | 8.80
Champignons sautés aux herbes
- Tempura green beans | 8.00
Haricots verts tempuras et sa sauce à l'ail
- Mozzarella w/ Pesto | 9.20
Mozzarella et pesto

-  Brie puffs with pumpkin jam, honey and walnuts / Feuilletés de brie à la confiture de potiron, miel et noix - unid | 2.95

FROM SEA:

-  Prawns with garlic / Crevettes à l'ail | 9.90
- Octopus Carpaccio Carpaccio de Poulpe | 13.50
- Fresh Cod Tempura w/ Escabeche Dip -5 unid | 11.90
Tempura de Morue fraîche c/ Dip escabeche
-  Tuna tataki with Sésamo Seeds | 12.90
Tataki de thon aux graines
- Tuna w/ Avocado Taco - 2 unid | 12.50
Taco de thon et avocat
- Crispy Prawns / Crevettes Croustillantes | 9.00
- Seafood ceviche w/ mango | 12.00
Ceviche de fruits de mer à la mangue

FROM FARM:

- Brioche w/ pork / Brioche au porc | 10.00



- Crispy Risotto w/ Confit Duck - 4 unid | 9.20

Risotto croustillant au canard confit

- Broken eggs (chips, eggs and ham) | 12.00

Buufs frits, frites, tranches de ham



- Ribs w/ barbecue sauce | 10.50

Ribs de porc à la sauce barbecue

- Stuffed Bread / Pain fourré | 9.50

- Chicken strips w/ teriyaki sauce | 9.00

Lanières de poulet au teriyaki et

- Chicken wings w/ sweet - chilli | 9.00

Ailes de poulet au piment doux

- Pork Sausage w/ Honey | 12.50

Saucisse de Porc au miel

- Artisan Cheeseburger 100% rump steak | 15.50

Cheeseburger fait maison -100% picanha

FINISH ON A HIGH NOTE

- Steak in Stone/ steak de boeuf sur Pierrade | 25.00

- Grilled Veal Steak/ Steak de veau grillé | 17.00

- Flank steak / Steak de flanc "bavette" | 23.50

SIDE DISHES

- Potato fries/ Frites maison | 3.50

- Sweet potato fries / frites de patates douces | 4.50

- Mixed salad / Salade mixte 4.00

- Rice / Riz | 3.00

- Sautéed vegetables / sautés légumes | 4.50

- Extra Sauce | 2.00

- Box Take-away | 1.50