

# MENU

RESTAURANTE - BAR

## ENTRADAS

### COUVERT - 4€

vianas, tostas, azeitonas, tapenade e manteiga de ervas

### PEIXINHOS DA HORTA - 7€

feijão verde, tempura de cerveja e maionese de alho

### CARPACCIO DE NOVILHO - 10€

lombo de novilho, rúcula, parmesão e molho pesto

### VIEIRAS & LIMA - 11€

vieiras marinadas em sumo de lima c/ salada de rúcula e tomate

### GAMBAS À TAGUS - 15€

camarão c/ molho de vinho branco, brandy e manteiga

### TÁBUA DE QUEIJOS - 17€

queijo apimentado, queijo de ervas, queijo feta, presunto, paio, uvas, tostas, azeitonas, compota de abóbora e de frutos vermelhos

## PASTAS & RISOTTOS

### SPAGHETTI BOLOGNAISE - 11€

### LINGUINI ALLA CARBONARA - 11€

### LASAGNA DE CARNE - 12€

### TAGLIOLINI DE GAMBAS - 16€

### RISOTTO DE TOMATE & MANJERICÃO - 12€

### RISOTTO DE ESPARGOS & COGUMELOS - 15€

### RISOTTO DE CAMARÃO - 18€

## PEIXES

### BACALHAU COM TAPENADE - 16€

lombo de bacalhau assado c/ tapenade, puré de grão e mini legumes

### FILLET DE ROBALO C/ ARROZ DE BERBIGÃO - 18€

filete de robalo grelhado c/ arroz de berbigão e azeite de ervas

### POLVO À TAGUS - 20€

polvo grelhado c/ puré de ervilhas e batata assada

### CAMARÃO TIGRE - 26€

camarão tigre c/ arroz de coentros

## CARNES

### PEITO DE FRANGO - 14€

peito de frango grelhado c/ espinafres, batata rústica e molho velouté

### LOMBO TAGUS - 16€

lombo de vaca grelhado c/ batata rústica e ovo escalfado

### MAGRET DE PATO - 18€

peito de pato confitado c/ puré de batata, espargos e molho de laranja e mel

### COSTELETAS DE BORREGO - 24€

costeletas de borrego com crosta de ervas, puré de cenoura e mini cenouras

## SOBREMESAS

### TAÇA DE GELADO - 4€

### SEMI FRIO DE LIMA - 7€

### MORANGOS FLAMEJADOS - 8€

### PETIT GATEAU - 9€

# MENU

RESTAURANT - BAR

## STARTER

**COUVERT - 4€**

bread, toasts, olives, tapenade and herbs butter

**GREEN BEAN TEMPURA - 7€**

green bean, beer tempura with garlic mayonnaise

**SIRLOIN CARPACCIO - 10€**

beef tenderloin with arugula, pesto sauce and parmesan

**SCALLOPS & LIME - 11€**

scallops marinated in lime juice with arugula and tomato salad

**TAGUS SHRIMPS - 15€**

fried shrimps with white wine, brandy and butter sauce

**CHEESE BOARD - 17€**

spicy cheese, herb cheese, feta cheese, grapes, toast, olives, pumpkin and red fruits jam

## PASTA & RISOTTO

**SPAGHETTI BOLOGNAISE - 11€**

**LINGUINI ALLA CARBONARA - 11€**

**MEAT LASAGNA - 12€**

**SCHRIMP TAGLIOLINI - 16€**

**TOMATO & BASIL RISOTTO - 12€**

**ASPARAGUS & MUSHROOMS RISOTTO - 15€**

**SCHRIMP RISOTTO - 18€**

## FISH

**COD WITH TAPENADE - 16€**

baked cod loin with tapenade, grain puree and mini vegetables

**SEA BASS FILLET - 18€**

grilled sea bass fillet with cockle rice and herbs olive oil

**TAGUS OCTOPUS - 20€**

grilled octopus, peas puree and roasted potatoes

**TIGER SHRIMP - 26€**

tiger shrimp with coriander rice

## MEAT

**CHICKEN BREAST - 14€**

grilled chicken with rustic potatoes, spinach, mushrooms and velouté sauce

**TAGUS BEEF - 16€**

grilled steak with rustic potatoes, mushrooms and poached egg

**DUCK MAGRET - 18€**

duck breast with potato puree and orange & honey sauce

**LAMB CHOPS - 24€**

lamb chops with herb crust, carrot puree and mini carrots

## DESSERT

**ICE CREAM CUP - 4€**

**LIME MOUSSE - 7€**

**FLAMING STRAWBERRIES - 8€**

**PETIT GATEAU - 9€**