



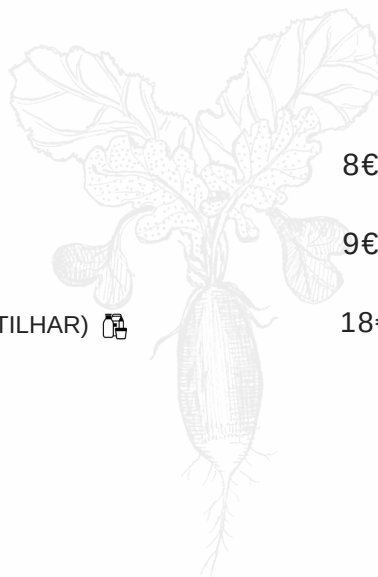





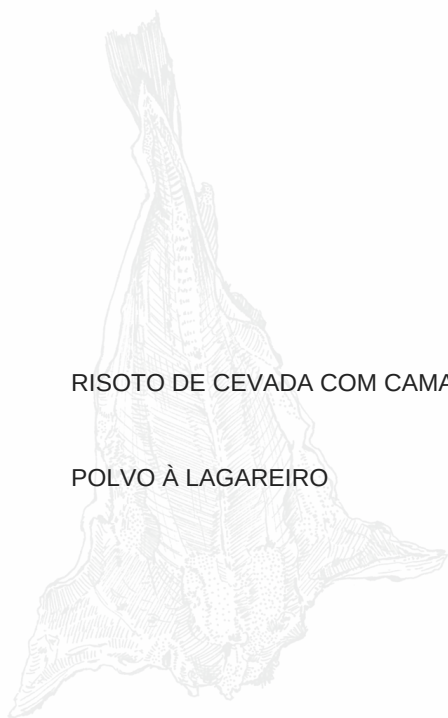
## ENTRADAS

- RAVIOLI DE PATO COM MOLHO DE TRUFA BRANCA   8€
- A NOSSA SOPA DE PEIXE  9€
- SELEÇÃO DE FUMEIROS IBÉRICOS E QUEIJOS DA REGIÃO (PARTILHAR)  18€




## PEIXE

- RISOTO DE CEVADA COM CAMARÃO, COGUMELOS E ESPUMA DE QUEIJO    18€
- POLVO À LAGAREIRO 20€



## CARNE

- TORNEDÓ DE VITELA, À BRÁS DE ESPARGOS E COGUMELOS  20€
- SECRETOS DE PORCO PRETO COM BATATA SAUTÉ E LEGUMES ASSADOS 18€



LACTOSE



OVOS



MARISCO



FRUTOS SECOS



GLÚTEN

OS NOSSOS PRODUTOS SÃO PREPARADOS EM AMBIENTES QUE NÃO SÃO COMPLETAMENTE LIVRES DE ALERGÉNICOS

HÁ SEMPRE UM RISCO POTENCIAL DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA

CASO NECESSITE DE INFORMAÇÕES SOBRE ESTA MATÉRIA CONTACTE OS NOSSOS COLABORADORES

IVA INCLUIDO À TAXA LEGAL EM VIGOR

## VEGETARIANO

CROCANTE DE LEGUMES COM MOLHO CREME FRECHE  

17€

A HORTA À INTERPRETAÇÃO DO CHEFE  

17€

## PARA FINALIZAR

TEXTURAS DE CITRINOS   

7€

CHOCOLATE ,CAMELO SALGADO E BETERRABA  

9€

A NOSSA PINACOLADA  

7€

FRUTA DA ÉPOCA

4,20€

GELADO ARTESANAL 

3,20€



LACTOSE



OVOS



MARISCO



FRUTOS SECOS



GLÚTEN

OS NOSSOS PRODUTOS SÃO PREPARADOS EM AMBIENTES QUE NÃO SÃO COMPLETAMENTE LIVRES DE ALERGÉNICOS

HÁ SEMPRE UM RISCO POTENCIAL DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA

CASO NECESSITE DE INFORMAÇÕES SOBRE ESTA MATÉRIA CONTACTE OS NOSSOS COLABORADORES

IVA INCLUIDO À TAXA LEGAL EM VIGOR