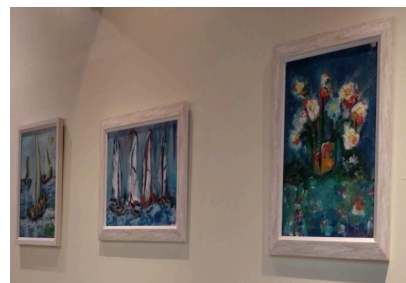


Ementa



“Todos os nossos pratos são confeccionados após o seu pedido!”

- Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
- Nos termos das disposições legais produtos alimentares, não embalados individualmente, depois de escolhidos e colocados nas mesas são considerados comprados, não sendo permitido a troca ou devolução. D.L. nº10/2015, Art. 134 e 135

Vinho da Casa

Tinto

Red/rouge	
Copo	2.10€
Garrafa 0.70 cl	10.00€

Branco

White/blanc	
Copo	2.10€
Garrafa 0.70 cl	10.00€

Rosé

Copo	2.10€
Garrafa (0.70cl)	10.00€

Verde

Copo	2.10€
Garrafa (0.70cl)	10.00€

Aperitivos

Caipirinha	6.00€
Martini tinto	2.00€
Martini branco	2.00€
Martini c/ Cerveja	3.50€
Favaios c/ Cerveja	3.50€
Picon c/ Cerveja	5.00€
Picon c/ Vinho	5.50€
Aperol c/ Vinho	5.50€
Aperol Spritz	5.50€
Ricard	4.00€
Campari Tónico	5.20€
Campari Laranja	5.20€
Porto Extra Dry	3.50€
Porto 10 Anos	6.00€
Porto LBV 2018	6.50€
Kir Vinho branco	4.00€
Copo Espumante	4.00€
Kir Royal	5.50€

Cervejas

Imperial 0.25	2.00€
Panache 0.25	2.10€
Caneca 0.50	3.50€
Cerveja sem alcool	2.00€
Sagres/Super Bock garrafa 0.33cl	2.00€
Super Bock Stout garrafa 0.33 cl	2.00€
SOMMERSBY Maça	2.00€

Águas

Água 0.5l	1.50€
Água 1l	2.50€
Água com Gás 0,25l	1.50€
Água com Gás 0,70 l	2,75€
Frize Limão	1.75€
Água Castelo	1.70€

Refrigerantes

Sumo de Laranja Natural	6.00€
Coca cola	1.90€
Coca Cola Zero	1.90€
7Up	1.80€
Fanta Laranja	1.80€
Fanta Ananás	1.80€
BI Laranja	1.80€
BI Maça	1.80€
Icetea Limão	1.80€
Icetea Pêssego	1.80€
Icetea Manga	1.80€
Ginger Alle	1.90€
Água Tônica Schweppes	1.90€
Gelo e Limão	0.30€
Gelo	0.15€
Limão	0.15€

Batido de Abacate, Banana, Kiwi e Coco	7,00€
Avocado, Banana, Kiwi and Coconut Milkshake	
Smoothie de Frutos Vermelhos e Banana	7,00€
Red Fruits and Banana Smoothie	

Cafetaria

Café	1.00€
Descafeinado	1.00€
Abatanado	1.30€
Café Duplo	2.00€
Meia de Leite	1.70€
Chá	1.30€
Capucino	2.00€
Chocolate quente	1.80€
Irish Coffee	7.00€



Entradas

Starters . Hors d'oeuvre

Tábua Mista de Enchidos e Queijo Special Mix of Sausages and Cheese / Mix de saucisses et de fromage Special	16.00€
Cesto de Pão Bread / Pain	2.00€
Manteiga (dose) Butter / Beurre	1.20€
Azeitonas Olives	1.40€
Azeite Olive oil / huile d'olive	1.40€
Queijo Regional Artesanal Regional cheese / Fromage regional	5.00€
MorceLA Assada (unidade) Black pudding / Boudin grillé	7.50€
Chouriço Assado (unidade) Spicy sausage / Chorizo grillé	6.00€
Presunto Serrano (+/- 80grs.) Salted ham / Jambon cru	8.00€
Cogumelos Salteados Sautéed mushrooms / Champignons sautés	6.50€
Guacamole com Nachos Guacamole with Nachos / Guacamole avec des nachos	8.50€
Pica Pau de vitela com mostarda Pieces of veal sautéed in mustard sauce / morceaux de veau sautés à la sauce moutarde	10.00€
Carpaccio Novilho (80grs.) Veal carpaccio / Carpaccio de veau	10.00€
Camarão na Grelha (300grs) Grilled prawns / Crevettes grillés	13.50€
Ovos Rotos French fries with fried eggs and ham / Frites avec œufs au plat et jambon	10.50€
Camarão à Guilho Sautéed shrimps "à guilho" / crevettes sauté "à guilho"	12.50€



Sopa

Soup . Soupe

Sopa do dia
Soup of the day / soupe du jour

2.25€

Saladas

Salads . Salades

Caprese 11.50€

Tomate, mozzarella fresca, orégãos, azeitonas pretas
Tomato, mozzarella, oregano, black olives
Tomates, mozzarella, origan, olives noires

Salada de Camarão 13.00€

Shrimps Salad /Salad du Crevettes

Alface, tomates frescos, cebola, pepinos, camarão, sementes de chia e vinagrete
Lettuce, fresh tomatoes, onion, cucumber, shrimps, chia seeds and vinaigrette sauce
Laitue, Tomates fraiches, oignons, concombre, crevettes, graine chia et vinaigrette

Salada de frango 10.50€

Chicken salad / salade de poulet

Alface, tomate fresco, cebola, pepinos, frango grelhado, sementes de chia, frutos secos, croutons, queijo feta e maionese
Lettuce, fresh tomatoes, onions, cucumber, grilled chicken, chia seeds, dried fruits, croutons, feta cheese and mayonnaise
Laitue, Tomates fraiches, oignons, concombre, poulet, graine chia, fruit sec, croutons, fromage feta et mayonnaise

Salada de queijo de cabra 13.00€

Warm goat cheese salad / salade chèvre chaud








Alface, Tomates frescos, rúcula, torradas, queijo de cabra, presunto
Lettuce, Fresh tomatoes, rocket salad, toasts, goat cheese, ham
Laitue, Tomates fraiches, roquette, pain grillé, fromage de chevre, janbon cru



Na Pedra Stone steak . Viande sur la Pierre

Carne servida crua e cozinhada na mesa em pedra quente.

Meat served raw and cooked at the table on hot stone. viande, servi cru et cuit à la table sur pierre

	Vazia Touro* Sirloin bull / faux fillet de taureau	200 grs : 17.20 € 1 kg : 86.00 €
	Vazia Açores* Sirloin Azores/ faux fillet Azores	200 gr : 17.20 € 1 kg : 86.00 €
	Vazia Maronesa DOP* Sirloin Maronesa / faux fillet Maronesa	200 grs : 17.20 € 1 kg : 86.00 €
	Picanha*	200 grs : 17.80 € 1 kg : 89.00 €
	Vazia Rubia Galega* Sirloin Galizia / faux fillet Galizia	200 grs : 19.00 € 1 kg : 95.00 €
	Vazia Angus* Sirloin Angus/ faux fillet Angus	200 grs : 23.00 € 1 kg : 115.00 €
	PRESA DE WAGYU AUSTRALIANO (Apenas por encomenda 48h)	200 grs : 40.00 €
	AUSTRALIAN WAGYU BEEF (ONLY BY ORDER WITH 48H ADVANCE) BŒUF WAGYU AUSTRALIEN (SUR COMMANDE UNIQUEMENT, LIVRAISON EN 48H)	1 kg : 200.00 €

*Quantidade mínima por pessoa são 200gr / Minimum amount per person is 200gr / Quantité minimale par personne sont 200gr

Menu Degustação (2 pessoas)	50.00 €
Angus, Maronesa, Touro, Açores 150 grs chaque race / 150grs each breed/150gr de cada	
Menu Degustação Gold (2 pessoas)	55.00 €
Angus, Picanha, Touro, Rubia Galega 150 grs chaque race / 150grs each breed/150gr de cada	
Menu Degustação Premium (2 pessoas)	62.00 €
Angus, Rubia Galega, Azores, Touro, Maronesa 125 grs chaque race / 125grs each breed/125gr de cada	

Todos os pratos acompanham com batata frita, puré, arroz branco, feijão preto salteado, legumes gratinados, salada mista e migas. (pode escolher 2 acompanhamentos por pessoa)

Serve with french fries, mashed potatoes, white rice, sauteed black beans, vegetables gratin, mixed salad and migas. (2 per person)
Servie avec des frites, purée de pommes de terre, riz blanc, haricots sauteed noir, gratin de legumes, salade, et migas. (2 par personne)



Na Grelha

Beef Steak . Steak de Boeuf

 Vazia Touro Sirloin bull / faux fillet de taureau	300 grs	23.00 €
 Vazia Açores Sirloin Azores/ faux fillet Azores	300 grs	23.00 €
 Vazia Maronesa DOP Sirloin Maronesa / faux fillet Maronesa	300 grs	24.00 €
 Vazia Rubia Galega Sirloin Galizia / faux fillet Galizia	300 grs	29.00 €
 Vazia Angus Sirloin Angus / faux fillet Angus	300 grs	30.00 €
 Lombo Tenderloin / Filet	300 grs	36.00 €
 T-bone	300 grs	33.00 €
 TOMAHAWK (para partilhar) To share / pour partager	aprox. 1 /1,200kg	75.00€

Molhos

Sauces . Les sauces

Molho Pimenta Pepper sauce steak / steak au poivre	3.50€
Molho Béarnaise Sauce béarnaise	3.50€
Molho Roquefort Roquefort sauce / sauce roquefort	4.50€
Molho Parmegiano Parmegiano sauce / sauce parmegiano	4.50€

Todos os pratos acompanham com batata frita, puré, arroz branco, feijão preto salteado, legumes gratinados, salada mista e migas. (pode escolher 2 acompanhamentos por pessoa)

Serve with french fries, mashed potatoes, white rice, sauteed black beans, vegetables gratin, mixed salad and migas. (2 per person)
Servie avec des frites, purée de pommes de terre, riz blanc, haricots sauteed noir, gratin de legumes, salade, et migas. (2 par personne)



Bifes com Molhos

Steaks with sauces / Steaks avec sauces

Bife com molho pimenta

steak pepper sauce / steak sauce au poivre

VAZIA 19.50€
sirloin / faux filet

LOMBO 23.00€
tenderloin / filet

Bife com molho cogumelos

steak sauce mushrooms / steak sauce champignons

VAZIA 21.00€
sirloin / faux filet

LOMBO 24.50€
tenderloin / filet

Bife com molho parmesão e mostarda

steak with parmesan and mustard sauce
steak avec sauce au parmesan et à la moutarde

VAZIA 22.50€
sirloin / faux filet

LOMBO 26.00€
tenderloin / filet

Bife com molho pistacho e manjeriço

steak with pistachio and basil sauce
steak à la sauce pistache et basilic

VAZIA 22.50€
sirloin / faux filet

LOMBO 26.00€
tenderloin / filet

Bife com molho alho e coentros

steak with garlic and coriander sauce
steak à la sauce à l'ail et à la coriandre

VAZIA 19.50€
sirloin / faux filet

LOMBO 23.00€
tenderloin / filet

O nosso Hamburguer

Our Hamburger / Notre hamburger

Hambúrguer à Naco 200 grs

13.50€

Pão, carne premium, bacon, tomate, alface, queijo, molho de ervas e ovo estrelado

Bread, premium meat, bacon, tomatoes, lettuce, cheese, herbs sauce and fried egg

Pain, viande premium, bacon, tomate, laitue, fromage, sauce aux herbes et un œuf au plat

Todos os pratos acompanham com batata frita, puré, arroz branco, feijão preto salteado, legumes gratinados, salada mista e migas. (pode escolher 2 acompanhamentos por pessoa)

Serve with french fries, mashed potatoes, white rice, sauteed black beans, vegetables gratin, mixed salad and migas. (2 per person) Servie avec des frites, purée de pommes de terre, riz blanc, haricots sauteed noir, gratin de legumes, salade, et migas. (2 par personne)



Bifes com Historia

Steaks with History / Steaks avec histoire

Bitoque

18.50€

Crê-se que a origem do Bitoque provém da Galiza, região espanhola fronteira com o nosso Minho, onde era costume servir um bife aparado, com o ovo "a cavalo" e batatas redondas salteadas. Um galego, como tantos outros que vieram para Portugal no princípio do século XX, estabeleceu-se em Lisboa com um restaurante e o bife galego passou a fazer parte da ementa. Acresce que o nome deste imigrante galego era Bitoque e logo o bife tornou-se popular. Até hoje!

On pense que l'origine du Bitoque vient de la Galice, une région espagnole bordant notre Minho, où il était de coutume de servir un steak paré, avec l'œuf « à cheval » et des pommes de terre rondes sautées. Un galicien, comme tant d'autres venus au Portugal au début du XXe siècle, s'est installé à Lisbonne avec un restaurant et le steak galicien est devenu une partie du menu. De plus, le nom de cet immigrant galicien était Bitoque et bientôt le steak est devenu populaire. Jusqu'à aujourd'hui!

TBitoque is believed to have originated in Galicia, a Spanish region bordering our Minho region, where it was customary to serve a trimmed steak with a fried egg and sautéed round potatoes. A Galician, like so many others who came to Portugal in the early 20th century, settled in Lisbon with a restaurant, and the Galician steak became part of the menu. Furthermore, this Galician immigrant's name was Bitoque, and the steak quickly became popular. It still is today!

O nosso Tournedo | Our Tournedo | Notre Tournedo

36.00€

Lombo frito em manteiga, servido em crouton e coberto com queijo e ananás.

Filet mignon fried in butter, served on croutons and topped with cheese and pineapple.

Filet mignon frit au beurre, servi sur un croûton et garni de fromage et d'ananas.

Bife Tártaro

21.00€

Bife cru temperado / tartar steak / filet américain

A origem do bife tártaro remete ao século XIII, quando cavaleiros tártaros moíam a carne dura e crua durante as cavalgadas, colocando-a sob suas selas. Após algum tempo de travessia, o alimento transformava-se uma "massa" mais macia e fácil de mastigar. É preparado com alcaparras, cebola, cornichons, adicionados a uma ligeira maionese temperada com Tabasco e molho inglês, sal e pimenta e brandy

L'origine du steak tartare remonte au 13ème siècle, lorsque les chevaliers tatars broyaient la viande dure et crue lors de leurs promenades, la plaçant sous leurs selles. Après un certain temps de traversée, la nourriture s'est transformée en une "masse" plus douce et plus facile à mâcher. Il est préparé avec des câpres, des oignons, des cornichons, ajoutés à une mayonnaise légère assaisonnée de Tabasco et sauce Worcestershire, sel et poivre, brandy

The origin of steak tartare dates back to the 13th century, when Tatar knights grinded hard, raw meat on their walks, placing it under their saddles. After some time of crossing, the food transformed into a softer, easier to chew "mass". It is prepared with capers, onions, pickles, added to a light mayonnaise seasoned with Tabasco and Worcestershire sauce, salt and pepper, brandy

Especiais da Casa

House Specials / Spécialités de la maison

Petisco de Bife com Molho de Queijo

15.50€

Steak Appetizer with Cheese Sauce

Entrée de bœuf avec sauce au fromage

Petisco de Picanha à Naco (com molho de ananás)

18.50€

Picanha à Naco Snack (with pineapple sauce)

Apéritif Picanha à Naco (avec sauce à l'ananas)

Todos os pratos acompanham com batata frita, puré, arroz branco, feijão preto salteado, legumes gratinados, salada mista e migas. (pode escolher 2 acompanhamentos por pessoa)

Serve with french fries, mashed potatoes, white rice, sauteed black beans, vegetables gratin, mixed salad and migas. (2 per person) Servie avec des frites, purée de pommes de terre, riz blanc, haricots sauteed noir, gratin de legumes, salade, et migas. (2 par personne)



O nosso Churrasco **Grilled Beef . Grillade**

Churrasco Especial	(2 pessoas) +/- 600 grs	35.00€
Touro, Açores, Porco Preto, Peito de Frango e salsicha brasileira		
Churrasco Gold	(2 pessoas) +/- 600 grs	40.00€
Açores, Maronesa, Porco Preto, Peito de Frango e Morcela		
Churrasco Premium	(2 pessoas) +/- 600 grs	45.00€
Açores, Touro, Angus, Salsicha, Morcela e Chouriço		

Porco Ibérico **Iberian pork . Porc iberic**

Lombo de Porco Ibérico grelhado	15.00€
Grilled Iberian Pork Loin / porc Ibérique grille	
Lombo em molho de mostarda	16.00€
Steak with moustard sauce / steak sauce moutarde	

Borrego **Lamb . Agneau**

Costeletas na grelha	16.50€
Grilled chop / cote grillé	

Todos os pratos acompanham com batata frita, puré, arroz branco, feijão preto salteado, legumes gratinados, salada mista e migas. (pode escolher 2 acompanhamentos por pessoa)

Serve with french fries, mashed potatoes, white rice, sauteed black beans, vegetables gratin, mixed salad and migas. (2 per person) Servie avec des frites, purée de pommes de terre, riz blanc, haricots sauteed noir, gratin de legumes, salade, et migas. (2 par personne)



Frango do Campo

Chicken . Poulet

Peito de Frango do Campo grelhado 12.50€

Grilled Chicken breast / poitrine de poulet grille

Peito de Frango do Campo com molho: pimenta, parmegiano ou cogumelos 13.50€

Chicken breast with sauce: pepper sauce, parmesan sauce or mushrooms (choose one)

Blanc de poulet fermier avec sauce : poivre, parmesan ou champignons (choisissez-en un)

Peixe

Fish . Poisson

Filete de Peixe espada preto em molho de maracujá 16.50€

Filet d'espardon sauce aux fruits de la passion

Swordfish fillet with passion fruit sauce

Salmão Frito em Cama de Puré de Batata 17.50€

Saumon frit avec purée de pommes de terre

Fried Salmon with mashed potatoes

Filete de Robalo com molho de figos 16.50€

Filet de bar sauce aux figues

Sea bass fillet with fig sauce

Todos os pratos acompanham com batata frita, puré, arroz branco, feijão preto salteado, legumes gratinados, salada mista e migas. (pode escolher 2 acompanhamentos por pessoa)

Serve with french fries, mashed potatoes, white rice, sauteed black beans, vegetables gratin, mixed salad and migas. (2 per person)
Served with french fries, mashed potatoes, white rice, sauteed black beans, gratin of vegetables, salad, and migas. (2 per person)



Sobremesas

Desserts





Crepes

Crepe açúcar e canela 2.80€

Crepe with sugar and cinnamon / crêpes au sucre et cannelle

Crepe com gelado 4.00€

Crepe with ice cream / crêpes à la crème glacée

Outros

Fruta da época 3.00€

Fruit of the season / fruits de saison

Profiteroles 3.50€

Bolo de bolacha 4.00€

Mousse de Chocolate 3.50€

Petit gateau de chocolate com gelado 4.50€

Sorbet Colonel 5.00€

Gelado de lima com vodka / Lime sorbet with vodka / sorbets lime avec de la vodka

Fondue de chocolate (2 pess) 9.00€

Chocolate fondue / fondue au chocolate

Sobremesa do dia 4.00€

Dessert of the day / Dessert du jour

Gelados

Baunilha (Vanilla)

Morango (Strawberry / fraise)

Limão (Lemon / citron)

Lima (Lime)

Chocolate (Chocolate / Chocolat)

1 bola de gelado = 3.00€

