

Dessert



Tábua de Queijos com Compota de Abóbora

15
€



Banana, Chocolate and Caramel

7
€



Milk Cream and Raspberries

6
€

Bebidas não alcoólicas



Água

Massa



Massa com molho de creme de vodka

Cursos principais



Bacalhau

SIDES



Batatas fritas

8
€



Legumes Sauteed

9
€

Starter



Couvert bread, butter, olive oil and olives

3
€



Cod Fish Pancakes

11
€



Oysters au Naturel 3 units

12
€



Fish (Cod) Soup

9
€



“Padron” Peppers

11
€



Cheese Dish

14
€



Duck Ham, Egg Yolk and pine Nut Salad

10
€



Sardines (with corn bread)

10
€

Principais



Bolognesa de choco (Gnoochi artesanais de batata, tomate cherry, burrata, pesto)

15
€



Massada de bacalhau (Linguini Caseiro, bacalhau a baixa temperatura, molho de tomate caseiro)

19
€



Lombo bacalhau BT (Risotto caldoso de ervilha e bacon) (GF)

23
€



Bacalhau corado (Gnocchi artesanais de batata, cebolada tomate, berbigão e lingueirão, Pesto rúcula)

23
€



Pasta Nero Caseira de Caranguejo (Creme fraiche, cebolinho)

24
€



Esparquete de aipo (Cogumelos, pesto de avelã e parmesão) (Vegetariano) (GF)

15
€



Risotto cevadinha (Salada de tomate, pesto rosso, manjericão) (Vegetariano)

16
€



Bochechas de vitela (Risotto milanese e parmesão) (GF)

22
€

INFORMAÇÃO



Não garantimos mesa na esplanada nem mesa junto à janela.

Sin clasificar



Risotto

8