

## Peixe / Fish

*Tranche de bacalhau fresco sobre puré de batata e molho pesto de pistachios 18,50€*

*Roast fresh codfish, upon mashed potatoes and pistachio pesto sauce*

\*\*\*\*\*

*Supremos de pregado em massa folhada com polpa e molho de sapateira servido com puré de batata 22,00€*

*Turbot fillet on puff pastry, served with a light crab sauce*

\*\*\*\*\*

*Lombinhos de tamboril e lagostins sobre rissotto de coentros 23,00€*

*Sauté monkfish fillet and crayfish upon coriander rissotto*

\*\*\*\*\*

*Filetes de robalo e vieiras no “sauté” sobre legumes grelhados perfumados em coentros, guarnecido com molho de peixes e ervas finas*

*21, 50€*

*Sea bass fillets and scallops upon grilled vegetables served with a light fish and fine herbs sauce*

## Carnes /Meat

*Lombo de novilho com molho pimenta ou cogumelos 21,50€*

*Fillet steak with pepper or mushroom sauce*

\*\*\*\*\*

*Bife do acém argentino grelhado 18,50€*

*Grilled Argentina’s rib eye steak*

\*\*\*\*\*

*Carré de borrego em crosta de ervas com batata salteada e molho tomilho 19,50€*

*Oven roast rack of lamb with a herb crust, thyme sauce and sauté potatoes*

\*\*\*\*\*

*Peito de pato caramelizado servido com molho de figos em agridoce*

*19,00€*

*Caramelised duck breast served with a light figs sauce*

\*\*\*\*\*

*Espetada de novilho e camarão tigre grelhado, servido com legumes salteados 23,00€*

*Grilled mixed kebab: sirloin, tiger prawns and its vegetables*

\*\*\*\*\*

*Todos os pratos são guarnecidos com batatas salteadas e legumes*

*All dishes are garnished with sauté potatoes and vegetables*

Iva incluido 12%