



BEM-VINDO WELCOME | BIENVENUE

A transparência que nos define faz-nos olhar em redor. Lá fora, cativa-nos a Natureza circundante que nos concede os legumes saudáveis e viçosos da Horta do Chef, plantados e colhidos cuidadosamente para si. São eles que acompanham com o requinte mais suculento, tanto as melhores carnes, dos nossos verdjantes prados, como o peixe e marisco mais fresco da nossa costa atlântica e tão inspiradora. Todos selecionados pela mão sábia de pescadores locais, foram devidamente preparados para brilharem na secção "Do Mar". Desvende-os e... deslumbre-se!

Here we believe that our surroundings are important to our existence. As such, we have created a menu that explores the best of what our region has to offer; the sea, nature and the lush green gardens. With the Atlantic Ocean on our doorstep, our fish and seafood come directly from the markets run by local fisherman who have been practicing their trade for generations. With our Chef's Garden, we guarantee the freshest greens and vegetables, hand-picked daily by our cooks and handled with care.

La transparence qui nous définit nous fait regarder autour de nous. Dehors, une nature qui nous captive et qui nous donne des légumes frais et naturels. Ces légumes du jardin du chef, soigneusement plantés et récoltés pour vous, sont maintenant à votre disposition, en accompagnement des meilleures viandes, des nos prairies verdoyantes, ainsi que le poisson et les fruits de mer les plus frais de notre côte atlantique. Sélectionnés par la main sage des pêcheurs locaux, et soigneusement préparés pour briller dans la section "Mer". Démêlez-les et laissez-vous éblouir!

COUVERT

COVERT | COVERT



Três tipos de pães, azeite aromatizado e manteigas

Three types of breads, olive oil and flavoured butter



Trois variations de pains, huile d'olive et beurres aromatisés



5.5



Seleção de pães

Selection of breads



Sélection de pains



3

Presunto Absoluto 100% Bolota Alentejano

Absoluto 100% Bolota Alentejano smoked ham

Absoluto 100% Bolota Alentejano jambon fumé



60 GR | grams | grammes

22

100 GR | grams | grammes

31

ENTRADAS FRIAS | COLD STARTERS

ENTRÉES FROIDES

Crostini de bacalhau

Salted cod crostini

Crostini de morue

15



Carpaccio de polvo com vinagrete de pimentos

Octopus carpaccio with peppers vinaigrette

Carpaccio de poulpe à la vinaigrette aux poivrons

16

Tártaro de vitela

Veal tartar

Tartare de veau

19

ENTRADAS QUENTES | HOT STARTERS

ENTRÉES CHAUDES



Amêijoas à bulhão pato

'Bulhão pato' clams



Palourdes à la 'bulhão pato'

22



Batatas bravas com aioli picante

Patatas bravas with spicy aioli



Pommes de terre à l'ailoli épicé

13



Salada de batata doce com legumes da horta

Sweet potato salad with vegetables from the garden

Salade de patates douces avec des légumes du jardin

16

SOPAS | SOUPS | SOUPES



Gaspacho de tomate

Tomato gazpacho

Gaspacho de tomate

9



Sopa do Mar

Our soup from the sea



Notre soupe de la mer



11



Creme de legumes

Seasonal vegetables cream

Crème de légumes de saison

8

SALADAS | SALADS | SALADES

A nossa niçoise de atum

Our tuna niçoise

Notre salade niçoise

14



Salada de quinoa com iogurte dukkah e crudités

Quinoa salad with dukkah yogurt and crudites

Salade de quinoa aux crudités et sa sauce au yaourt dukkah

15



Salada de queijo de cabra com frutos vermelhos

Goat cheese salad with red fruits

Salade de fromage de chèvre aux fruits rouges

15

VEGETARIANO | VEGETARIAN VÉGÉTARIEN



Brás de alho francês

Leek 'à Brás'
Poireaux à 'Brás'

15



Portobello recheado

Stuffed portobello
Portobello farci

18



Arroz cremoso de cogumelos

Mushrooms creamy rice



Riz crémeux aux champignons

17

DO MAR | FROM SEA | DU MER

Polvo com esmagada de batata, azeitona, tomate, chalotas e coentros

Octopus with potato mash, olive, tomato, shallots and coriander

Poulpe avec écrasée de pomme de terre, olives, tomate, échalote et coriandre

24



Peixe de mercado com tapioca de choco, espargos, tomate, molho bivalves e salicórnia

Fresh fish from the market with cuttlefish tapioca, asparagus, tomato, bivalve sauce and samphire

Poisson frais du marché avec tapioca de seiche, asperges, tomates, sauce dès bivalves et samphire

26

Bacalhau com texturas de grão, espinafres e azeite

Cod with chickpeas textures, spinach and olive oil

Morue avec textures de pois chiches, épinards et huile d'olive

23



Massada de peixe da nossa costa

Fish from our coast traditional pasta stew



Traditionnel ragoût de poisson de notre côte et pâtes

22

DO TALHO | FROM THE BUTCHER DU BOUCHER

Bife da vazia com jus de vinho do Porto e legumes de temporada

Sirloin steak with Port wine jus and seasonable vegetables
Steak de surlonge, sauce au jus de Porto et légumes de saison

24

Entrecôte açoriano com flor de sal com legumes de temporada

Entrecôte from Azores with fleur de sel and seasonable vegetables
Entrecôte des Açores avec fleur de sel et légumes de saison

26



Arroz cremoso de pato

Duck creamy rice
Riz crémeux au canard

24



Terrina de borrego com bulgur de citrinos, malagueta e hortelã

Lamb terrine with citrus bulgur, pepper and fresh mint
Terrine d'agneau avec bulgur des agrumes, poivre et menthe fraîche

26

Ballotine de frango com cogumelos e esmagada de batata com cebolinho

Chicken ballotine with mushrooms and potato mash with chives
Ballotine de poulet aux champignons et son écrasée de pommes de terres à la ciboulette

22

ESPECIAIS DO NOSSO CHEF PARA PARTILHA SPECIALS FROM OUR CHEF TO SHARING SPÉCIALITÉS DE NOTRE CHEF POUR PARTAGE

Cataplana de peixe e bivalves da nossa Costa

Traditional fish and bivalves from our coast Cataplana
Traditionnel Cataplana avec poissons et bivalves de notre côte

70 - 2 pax

Chuletón basco (guarnições à parte)

Chuletón Basco (garnish aside)
Chuletón Basco (garniture à part)

55 - 2 pax

ACOMPANHAMENTOS | SIDE ORDERS

LES ACCOMPAGNEMENTS

Batatas fritas

French fries
Frites

6

Arroz carolino

'Carolino' rice
Riz 'carolino'

6

Esmagada de batata

Potato mash
Ecrasée de pommes de terre

6



Batata assada com molho Philadelphia e cebolinho

Roasted potato with Philadelphia cheese cream and chives
Rösti de pomme de terre avec as crème au fromage philadelphia et ciboulette

7.5

Misto de legumes

Sauteed vegetables
Légumes sautés

6

Salada mista

Mix salad
Salade de roquette et tomates

6

Salada verde

Green salad
Salade verte



6



Espinafres salteados



Sauteed spinach
Épinards sautés


6


SOBREMESAS | DESSERTS | DESSERTS


 **Mil folhas de frutos vermelhos com mousse de chocolate**
Raspberry and chocolate mousse mille-feuille
Mille-feuille aux fruits rouges et mousse au chocolat
 **9**


 **Coulant de Chocolate a 70% com gelado do Chef**
Coulant de Chocolate a 70% com gelado do Chef
Coulant au chocolat 70% avec la glace du chef
 **9**



 **Crumble de Maçã com gelado de Baunilha**
Apple crumble with vanilla ice cream
Crumble aux pommes et sa boule de glace vanille
 **8**

 **Prato de fruta da época laminada**
Sliced seasonal fruit platter
Fruits de saison
7

 **Pudim Abade Priscos**
Abade de Priscos pudding
Flan Traditionnel "Abade de Priscos"
9

 **Seleção de gelados do Chef (3 bolas)**
Chef ice cream selection (3 scoops)
Sélection de glaces du Chef (3 cuillères)
9

 **Bola de gelado**
Ice cream scoop
Boule de glace
4.5

 **Tarte de lima**
Lime pie
Tarte au citron vert
 **9**

 **Queijo da Serra com compota do Chef**
Queijo da Serra with Chef homemade jam
Fromage Queijo da Serra avec la confiture du chef
14



Vegetariano / Vegetarian / Végétarien



Crustáceos / Crustaceans / Crustacés



Glúten / Gluten / Gluten



Leite / Milk / Lait



Álcool / Alcohol / Alcool



Picante / Spicy / Épicé



Frutos secos / Dry fruits / Fruits secs

Teremos todo o gosto em esclarecer os clientes sobre os ingredientes dos nossos menus. Se tem alguma alergia alimentar ou necessita de alguma dieta especial, informe-nos para que possamos preparar o seu menu de acordo. Todos os preços estão em Euros e incluem IVA. Existe livro de reclamações. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform Us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request. All prices are in Euros and include local VAT. Guest complaint book available. No food or drink, including covert, may be charged if not request by the customer.

Nous nous ferons un plaisir de renseigner nos clients sur les ingrédients de nos menus. N'hésitez pas à nous contacter en cas d'allergie alimentaire ou de régime alimentaire spécial, afin que nous puissions préparer votre menu tout en respectant vos besoins. Tous les prix sont indiqués en Euros et sont TTC. Nous disposons d'un livre de réclamations. Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris les amuse-bouches, ne peut être facturé s'il n'a pas été demandé ou consommé par le client.