

A faint, light-colored illustration of a street scene with buildings and a streetcar, serving as a background for the text.

“Le Café”

COUVERT

5€

Seleção do Chef com pão, manteiga, azeite aromatizado com alecrim e amuse bouche
Chef's selection with bread and pavé, butter, aromatized olive oil and amuse bouche

OS NOSSOS CESTOS OUR BASKETS

Salgados Tradicionais Premium 14€
(rissol de leitão, croquetede picanha, bolinhade alheira e coxinha de carne)
Premium traditional fritters
(suckling pig rissole, sirloin croquet, poultry chorizo fried ball and dry meat croquete)

AS NOSSAS TÁBUAS OUR ASSORTMENTS

Tábua de queijos
Board cheese

Tábua de charcutarias ibéricas 16€

(paio de Barrancos, paiola da Beira, copita estremenha e presunto ibérico) 19€
Iberian charcuteries board
(paio de Barrancos, paiola da Beira, copita from Estremadura and iberian pork smoked ham)



SOPAS

SOUPS

Sopa do dia do Chef ** 5€
Chef's Daily soup
Creme de legumes com croutons ** 6€
Seasonal vegetables cream soup
Sopa de peixe e marisco da nossa costa com hortelã
Our coast fish and seafood soup with mint 7€

ENTRADAS STARTERS

Salteado de gambas com alho e coentros 23€
Sautéed prawns with garlic and coriander
Salada tépida de legumes e teriyaki ** 18€
Vegetable warm salad with teriyaki sauce
Salada Niçoise ** 18€
Niçoise salad
Salada César ** 19€
César salad
Salada de Camarão com molho de cocktail ** 21€
Prawn salad with cocktail sauce

** Incluído no regime de meia-pensão. Caso deseje alguma outra sugestão da nossa ementa, aplica-se um suplemento de 25€.

Included in the half-board package. If you would like another option from the menu, a supplement of €25 will be applied.

PEIXE

FISH

Bife de atum na grelha, creme de batata-doce e redução de balsâmico di Modena **23€**
Grilled tuna steak, sweet potato purée and balsamic di Modena reduction

Peixe do dia grelhado (robalo, corvina, salmão oudourada) ** **24€**
Catch of the day on grill (seabass, croaker, salmon or gilt-head bream)

Bacalhau confitado em azeite, alho, alecrim, creme de grão e espinafres baby **30€**
Cod fish "au confit" in olive oil, garlic, rosemary, chickpea purée and baby spinaches

Lombo de garoupa corado, puré de cenoura, espargos e molho de champanhe **32€**
Grouper loin "au sauté", carrot purée, asparagus and champagne sauce

Bacalhau com natas ** **22€**
Creamy codfish

CARNES

MEAT

Peito de frango recheado com mozzarella, tomate seco e manjeriçã, arroz de açafrão ** **21€**
Chicken supreme stuffed with mozzarella, dried tomato and basil, saffron rice

Lombinhos de porco corados com presunto à Portuguesa ** **22€**
Portuguese style sautéed Iberian pork loin with smoked ham

Costeletas de borrego grelhadas com alecrim e tomilho **32€**
Grilled lamb with rosemary and thyme
Arroz de pato com enchidos **
Duck rice with Portuguese sausages

22€

OS NOSSOS BIFES

OUR STEAKS



Bife de alcatra à Mirandesa **23€**
Rump Steak at "mirandesa style"

Bife da vazia corado, mostarda Dijon **24€**
Sirloin Steak. dijon mustard

Lombo de novilho, molho três pimentas **36€**
Beef Tenderloin, tree Pepper chilisauce

Escolha dois acompanhamentos | *Choose two garnishes*

Batata frita, arroz branco ou gratin de batata
Legumes a vapor, esparregado ou salada
Chips, white rice or potato gratin
Steamed vegetables, spinach cream or salad

VEGETARIANO

VEGETARIAN

Ragôut de legumes com arroz integral ** **21€**
Seasonal vegetables ragoût with whole rice

Caril de cogumelos, beringela, courgette e arroz basmati ** **23€**
Mushrooms, aubergine, courgette curry with basmati rice

Lasanha de legumes ** **22€**
Vegetable Lasagna

**Incluído no regime de meia-pensão. Caso deseje alguma outra sugestão da nossa ementa, aplica-se um suplemento de 25€.
Included in the half-board package. If you would like another option from the menu, a supplement of €25 will be applied.

SOBREMESAS

DESSERTS

Mousse de chocolate ** Chocolate mousse	6€
Pastel de nata ** Portuguese cream custard	3€
Fruta da época (laminada) Seasonal fruit (sliced) **	7€
Salada de Frutas ** Fruits salad	7€
Terrine de dois chocolates com coulis de frutos vermelhos Two chocolates terrine with red fruits coulis	9€
Crepe, gelado de nata, redução de conhaque e Grand Marnier Crêpe, cream ice cream, reduction of Cognac and Grand Marnier	12€
Gelado taça Dom Pedro (3 sabores à escolha: nata, morango, chocolate, limão, caramelo salgad, café e vinho do Porto) Dom Pedro Ice Cream Bowl (3 flavours at your choice: clotted cream, strawberry, chocolate, lemon, salted caramel, coffee and port wine)	9€
Finalize a sua taça de gelado Finish your ice cream Mini suspiros, cookies, caramelo crocante, mix de chocolates Mini meringues, cookies, crispy caramel, mix of chocolates	



** Incluído no regime de meia-pensão.
Caso deseje alguma outra sugestão da nossa ementa, aplica-se um suplemento de 25€.
**Included in the half-board package.
If you would like another option from the menu, a supplement of €25 will be applied.**

MENU CRIANÇA

15€

KIDS MENU *

SOPA | SOUP

Creme de legumes da estação
Seasonal vegetables cream soup

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

Filete de robalo panado
Breaded sea bass filet
Filete de novilho e batata frita
Veal steak with fries
Peito de frango grelhado com puré de batata
Grilled chicken steak with potato purée

SOBREMESAS | DESSERTS

Mousse chocolate
Chocolate mousse
Salada de frutas
Fruits salad

Taça degelado

(2 sabores à escolha: nata, morango, chocolate, limão, caramelo salgado e manga)

Ice cream bowl

(2 flavours at your choice: cream, strawberry, chocolate, limon, salted caramel and mango)

Finalize a sua taça de gelado | Finish your ice cream

Mini suspiros, cookies, caramelo crocante, mix de chocolates

Mini meringues, cookies, crispy caramel, mix of chocolates

* Menu disponível apenas para crianças até aos 12 anos de idade.

Caro cliente, informamos que alguns dos nossos pratos podem conter substâncias causadoras de alergias ou intolerâncias, caso tenha dúvidas, por favor consulte a nossa equipa. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Preços em euros com IVA incluído à taxa legal em vigor. O restaurante dispõe de livro de reclamações.

Dear customer, please be aware that some of our plates containsubstances that can cause allergies or intolerances, for any questions please ask our staff. No food can be charged if it is not requested by the customer or if it is unusable. Prices in euros with VAT included at the current rate. The restaurant has a complaints book available.