





CARTA ALL DAY  
*ALL DAY MENU*



## SNACKS

Samosa de aipo e flores  	6,00
Celery and flowers samosa	
Tarte de atum à Algarvia (2un)	8,00
Citrus and onion tuna pie	
'Pica-pau de novilho' em tártaro e folhas de nabo (2un)	10,00
Beef 'pica-pau' tartare and turnip leaves	
Croquetes de carne com mostarda Portuguesa (2un)	5,00
Beef and cured pork croquettes with portuguese mustard	
Rissóis de camarão (2un)	6,00
Prawn rissoles	
Empada de frango em vinha d'alhos	3,50
Wine and garlic chicken pie	
Empada de cogumelos	3,50
Mushrooms, garlic and coriander pie	
Paleta de porco preto com nozes e flores de funcho *	14,00
Black pork smoked ham – <i>paleta</i> – with walnuts and fennel flowers *	
Queijos Azeitão Rui Simões e São Jorge 24 meses *	13,00
Azeitão sheep soft cheese and 24 months cured cow cheese *	



Salada de beterrabas assadas, maçã, funcho e amêndoa  	15,00
Roasted beetroots, apple, fennel & almond salad	
Patanisca de bacalhau, emulsão de limão e amêndoa em bolo lêvedo *	14,00
Portuguese muffin bread, codfish fritter with lemon and almond emulsion *	
Prego de lombo <i>Black Angus</i> , cebola caramelizada e manteiga de salsa em bolo lêvedo *	19,00
<i>Black Angus</i> beef loin, caramelized onion and parsley butter in a toasted Portuguese muffin bread *	

## BOLOS E SOBREMESAS CAKES AND DESSERTS

Pastel de Nata	1,10
Portuguese custard tart	
Jesuíta	2,90
Almond and egg cream pastry	
Bola de Berlim com creme de ovos	2,90
Berliner doughnut with egg custard	
Creme de arroz doce e gelado de abóbora 	6,00
Rice pudding cream and pumpkin ice cream	
Chocolate, miso e caramelo * 	8,00
Chocolate, miso and caramel *	
Seleção de gelados e <i>sorbets</i>	4,00
Ice cream and <i>sorbets</i> selection	sabor scoop

\* Disponível a opção sem glúten *Gluten free option available on request*

 Vegetariano *Vegetarian*  Sem glúten *Gluten free*

\* Disponível a opção sem glúten *Gluten free option available on request*

 Vegetariano *Vegetarian*  Sem glúten *Gluten free*