



M E N Ú



COUVERT

Pan, mantequilla, aceitunas y longaniza frita 1,50€

ENTRANTES

Melón con jamón serrano 6,50€
Meloa con oporto 6,50€
Aguacate con gambas 10,00€
Cóctel de gambas 10,00€
Salmón ahumado 10,00€
Gambas cocidas 45,00€kg
Almejas al estilo Bulhão Pato 12,00€

CREMAS Y SOPAS

Sopa de cebolla gratinada 4,00€
Sopa del día 2,00€
Sopa de pescado 3,00€
Gazpacho 3,00€

PESCADOS - MARISCOS

Açorda de marisco (2P.) 30,00€
Arroz de marisco (2P.) 30,00€
Gambas picantes 70,00€kg
Brocheta de gambas 16,00€
Cataplana de almejas (2P.) 26,00€
Cataplana de langosta (2P.) 73,00€kg
Gambas al estilo Guilho 16,00€
Scampi frito 18,50€
Langosta al natural, a la brasa o al estilo Thermidor 73,00€kg
Mero a la brasa 60,00€kg
Lenguado a la brasa o au meunier 50,00€kg
Filete de pez espada al estilo Portugués 14,00€
Rodaballo cocido 16,00€
Filetes de lenguado au meunier con naranja 14,00€

Sugerencias del chef

Arroz de pato (10 €)
Lomo de temera Stroganoff (10 €)
Lomitos de cerdo negro con champiñones (12€)
Mero al estilo Marinero (18,50€)
Bacalao con patatas asadas (11€)
Bacalao dorado (10€)
Bisté al estilo Portugués con lomo de temera (14,5€)
Bisté de lomo de temera a la brasa (45€)

Sabores de nuestra tierra

Açorda al estilo Alentejano (8 €)
Sopa de tomate con bacalao (10 €)
Sopa de cazón (10 €)
Migas al estilo Alentejano (10 €)
Pezuñas de cerdo y cilantro (8 €)
Carne de cerdo al estilo Alentejano (12 €)
Cazón con cilantro (10 €)
Liebre estofada (12 €)
Perdiz (bajo pedido) (25 €)
Asado de cordero al horno (10 €)



M E N Ú



CARNES Y MARISCOS A LA PIEDRA

<i>Gambas</i>	70,00€kg
<i>Nacos de picanha</i>	12,00€
<i>Nacos de jabalí</i>	14,50€
<i>Carnes variadas</i>	17,50€
<i>Pechuga de pollo</i>	9,00€
<i>Medallones de venado</i>	14,50€
<i>Lomo de ternera (100 g)</i>	9,50€
<i>Lomo de ternera (200 g)</i>	14,50€
<i>Lomo de ternera (300 g)</i>	21,50€
<i>Solomillo de ternera (100 g)</i>	6,50€
<i>Solomillo de ternera (200 g)</i>	9,50€
<i>Solomillo de ternera (300 g)</i>	14,00€
<i>Medallones de cerdo negro</i>	12,00€
<i>Costillas de cordero</i>	12,00€

ENSALADAS

<i>Ensalada de lechuga</i>	3,00€
<i>Ensalada de tomate</i>	3,00€
<i>Ensalada mixta</i>	3,00€
<i>Ensalada de pimientos asados</i>	3,00€
<i>Ensalada de remolacha</i>	3,00€
<i>Verduras variadas</i>	3,00€

POSTRES

<i>Queso de la región</i>	3,00€
<i>Queso de la Serra</i>	5,00€
<i>Aguacate con miel</i>	3,00€
<i>Mango</i>	3,50€
<i>Piña con Kirsch</i>	3,50€
<i>Kiwis</i>	2,00€
<i>Banana Split</i>	5,00€
<i>Sericá con ciruelas Reina Claudia (Esp. Regional)</i>	3,50€
<i>Dame Blanche</i>	3,00€
<i>Helados variados</i>	3,00€
<i>Mousse de chocolate</i>	3,00€
<i>Flan</i>	2,00€
<i>Melocotones melba</i>	3,00€
<i>Macedonia</i>	3,00€
<i>Sopa dorada (Esp. Regional)</i>	3,00€
<i>Tarta al whisky</i>	3,00€
<i>Tarta romántica</i>	3,00€
<i>Viennetta</i>	3,00€
<i>Taza Imperador</i>	4,50€
<i>Fresas con nata</i>	3,50€
<i>Crepes Alaska (2P.) (Especialidad)</i>	12,00€
<i>Crepes Suzete (2P.) (Especialidad)</i>	12,00€
<i>Fresas flambeadas (2P.) (Especialidad)</i>	12,00€

CAFÉS

<i>Expresso</i>	1,50€
<i>Irish Coffee</i>	7,00€
<i>Capuccino</i>	3,00€
<i>Calypso Coffee</i>	7,00€