



PARA PARTILHAR TO SHARE

	€
Pão de trigo barbela de fermentação lenta e produção caseira, manteiga de Esposende, azeite virgem extra do Douro e flor de sal Slow fermentation and homemade barbela wheat bread, butter from Esposende, extra virgin olive oil from Douro and fleur de sel	4,00
Empada de beringela, ras el hanout e molho de iogurte 1 uni Aubergine pie, ras el hanout and yoghurt sauce 1 uni	4,50
Texturas de cenoura, avelãs do Douro e leite de cabra Carrot, hazelnuts from Douro and goat's milk	12,00
Stracciatella, beterrabas biológicas, ervas frescas e vinagre de Vinho do Porto Stracciatella, organic beetroots, seasonal greens and Port wine vinegar	13,00
Tarte de cebola assada na brasa Coal-grilled onion pie	11,00





DO PRADO E DO MAR

FROM THE MEADOW AND THE SEA

	€
Peixe do dia Fish of the day	24,00
Camarão alistado de Peniche Peniche prawns	36,00
Lula grelhada com molho chimichurri Grilled squid with chimichurri sauce	20,00
Entrecôte premium maturado de vaca 220g Dry-aged premium entrecôte 220g	27,00
Lombo de novilho nacional 180g Portuguese beef sirloin 180g	29,00
Presa de porco Bísaro Pork Bísaro from Trás-os-Montes	25,00
Acompanhamentos Side dish	
Batata frita French fries	3,50
Legumes salteados Sauteed vegetables	3,50
Salada mista Mixed salad	3,50
Sugestão do dia Daily suggestion	3,50

PRINCIPAIS DE BASE VEGETAL

PLANT-BASED MAIN COURSES

Cuscos de Vinhais com cogumelos e folhas verdes da estação Barbela wheat "cuscos" from Vinhais with mushrooms and green salad	16,00
"Arroz de grelos" Carolino rice, broccoli and coriander	12,00
Coração de couve de temporada, gnocchis de batata doce, caldo fumado de legumes e coentros Seasonal cabbage heart, sweet potato gnocchi, smoked vegetable and coriander broth	17,00
Tortellini de cogumelos, cremoso de espinafres e acelgas frescas Mushroom tortellini, creamy spinach and fresh chard	14,00





SOBREMESAS

DESSERTS

	€
Tarte de laranja merengada Orange meringue tart	6,00
Tarte de amêndoa e Aguardente Velha Almond tart and brandy	6,00
Coulant de chocolate e gelado de avelã Chocolate coulant and hazelnut ice cream	6,00
Pudim Abade de Priscos “Abade de Priscos” pudding	7,00
Gelados caseiros por bola Homemade ice-cream per scoop	3,50
Seleção de queijos Cheese selection	14,00

Todos os preços apresentados são em euros e incluem IVA à taxa em vigor. Livro de reclamações disponível. Alguns dos alimentos/bebidas expostas e fornecidas podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. É proibida a venda, promoção e colocar a disposição de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos e a quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica – Decreto-Lei 106/2015.

All prices shown are in euros and include VAT at the current rate. Complaints book available. Some of the food/beverage displayed and provided may contain allergens. For more information, please request the list of ingredients. No dish, food product or drink can be charged if not requested by the customer or unused. It is prohibited to sell, promote or make available alcoholic beverages to minors under 18 years of age and to anyone who is clearly inebriated or appears to have a mental illness – Decree-Law 106/2015.

