



Creme de ervilhas com hortelã e presunto

ou

Abacate recheado com atum, ricotta, cebola roxa,
azeitonas pretas e cebolinho
Vinagrete de mostarda

ou

Tagliatelle carbonara
Pancetta frita e cebolinho (G)

Filetes de dourada salteados
Molho de ervas finas

ou

Peito de frango assado
Molho de pistachios (N)

ou

Lombinho de porco assado
Molho de vinho Madeira

ou

Medalhões de novilho salteados
Molho de cogumelos Shimeji

Todos os pratos são acompanhados
de batatas e legumes

Menu de sobremesa
Café e Chás

Todos os pratos contêm gluten estão marcados com (G).
Pratos com frutos secos estão marcados com (N).



Noite de Piano

Música ao vivo:

Zélia Almeida

Quinta-feira, 18 de Abril



Crianças

Quando acompanhadas pelos pais:

0-6 Anos = 25% | 7-9 Anos = 50%

10-13 Anos = 75% | Acima de 13 = 100%

Também disponível a ementa das crianças.

3 pratos 37.00 euros

2 pratos 30.50 euros

Entrada e prato principal ou prato
principal, sobremesa e café.

IVA Incluído



Cream of peas with mint and cured ham

or

*Avocado filled with tuna, ricotta, red onion,
black olives and chives
Mustard vinaigrette*

or

*Tagliatelle carbonara
Fried pancetta and chives (G)*

*Sautéed fillets of sea bream
Fine herbs sauce*

or

*Roasted breast of chicken
Pistachio sauce (N)*

or

*Roasted fillet of pork
Madeira wine sauce*

or

*Sautéed medallions of beef
Shimeji mushroom sauce*

*All main courses are garnished with
potatoes and vegetables*

*Dessert menu
Coffee and Teas*

All dishes containing gluten are marked with (G).
Dishes containing nuts are marked with (N).



Piano Evening

Live music:

Zélia Almeida

Thursday, April 18th

Children

When accompanied by their parents:

0-6 Years = 25% | 7-9 Years = 50%

10-13 Years = 75% | Over 13 = 100%

Children's menu also available.

**3 courses 37.00 euros
2 courses 30.50 euros**

**Starter and main course or main
course, dessert and coffee.
VAT Included**