



**Menu**

**Ementa**

**Menu**

**Suggestions**

**Entrées froides**

**Entrées chaudes**

**Salads**

**Végétariens**

**Poisson**

**Viande**

**Menu enfant**

**Dessert**

Sugestões

Entradas frias

Entradas Quentes

Saladas

Vegetarianos

Peixe

Carne

Menu infantil

Sobremesa

Suggestions

Cold starters

Hot starters

Saladas

Vegetarians

Fish

Meat

Children's menu

Dessert



## Règlement (UE) n ° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011

Regulamento (UE) n° 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011

Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of

**Cher client, nous vous informons que les produits alimentaires en vente dans cet établissement peuvent contenir des substances ou des produits qui provoquent des allergies ou des intolérances. Si vous avez besoin, s'il vous plaît demander à notre personnel pour plus d'aide ou de clarification**

Estimado cliente, informamos que os produtos alimentares à venda neste estabelecimento podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias. Se necessitar, solicite por favor aos nossos colaboradores ajuda ou esclarecimentos adicionais.

Dear customer, we inform you that food products for sale at this establishment may contain substances or products that cause allergies or intolerances. If you need, please ask to our waiters additional information.



### **Mollusques**

Moluscos  
Clams



### **Oeufs**

Ovos  
Eggs



### **Moutarde**

Mostarda  
Mustard



### **Fruits à coque**

Frutos de casca rija  
Nuts



### **Céréales**

Cereais  
Cereal



### **Crustacé**

Crustáceos  
Crustaceans



### **Lait (y compris le lactose)**

Leite (incluindo lactose)  
Milk (including lactose)



### **Poisson**

Peixe  
Fish



### **Anhydride sulfureux et sulfites**

Dióxido de enxofre e sulfitos  
Sulphur dioxide and sulphites



### **Cacahouète**

Amendoins  
Peanut



### **Soja**

Soja  
Soya



### **Graines de sésame**

Sementes de sésamo  
Sesame seed



### **Céliéri**

Aipo  
Celery



### **Lupins**

Tremoços  
Lupins



**Melon au jambom serrano**

17,50€

Melão com presunto serrano

Melon with *serrano* ham

**Assiette au jambom serrano**

18,50€

Prato de presunto Serrano

Plate of Serrano ham

**Assiette de jambon Pata Negra**

24,50€

Prato de presunto Pata Negra

Plate of Pata Negra ham

**Plancha de *Pata Negra* (six sortes)**

20,50€

Plancha de Pata Negra (seis variedades)

Sausage and ham *Pata Negra* selection (six varieties)



**Carpaccio de boeuf (roquette, *manchego*, balsamique, huile d'olive)**

17,50€

Carpaccio de carne (rúcula, manchego, balsámico, azeite)

Beef carpaccio (arugula, *manchego*, balsamic, olive oil)



**Soupe du jour**

8,00€

Sopa do dia

Soupe of de day

**Mille-feuille de figue et fromage de chèvre\* et miel**

17,00€

**\*Fromage chèvre bûche de chèvre et crottin de chavignol**

Mil folhas de figo, queijo de cabra\* e mel

\*Queijo chèvre bûche de chèvre et crottin de chavignol

Fig *mille-feuille*, goat's cheese\* with honey

\*Chèvre cheese bûche de chèvre et crottin de chavignol

**Palourdes à Bulhão Pato**

21,00€

Amêijoas à Bulhão Pato

Clams *Bulhão Pato***Scampis à l'ail et peperoncini**

17,00€

Scampis ao alho e chili

Garlic and chili shrimps

**Alheira de chasse grillé**

13,50€

Alheira de caça grelhada

Grilled game sausage

**Boudin noir grillé**

12,50€

Morcela grelhada

Grilled blood sausage

**Saucisse portugaise grillé**

13,00€

Chouriça das Beiras grelhada

Grilled portuguese sausage





**Salade paysanne (salade, oeuf, lardons, champignons, pommes de terre)**

17,00€

Salada camponesa (alface frisada, ovo, bacon, cogumelos e batatas)

Peasant salad (curly lettuce, egg, bacon, mushrooms and potatoes)



**Salade tropical e scampis**

17,50€

Salada tropical e camarões

Tropical salad and shrimps



**Salade niçoise (pomme de terre, oeuf, poivron, anchois, thon, comcombre, olives, tomate)** 17,00€

Salada niçoise (batatas, ovo, pimentos, anchovas, atum, pepino, azeitonas, tomate)

Niçoise salade (potato, egg, peppers, anchovies, tuna, cucumber, olives, tomato)



**Salade de chèvre chaud, miel et noix**

18,00€

Salada de queijo de cabra quente

Hot goat cheese salad



**Raviolis végétariens**

18,00€

Raviolis vegetarianos

Vegetarian raviolis



**Rix au champignons et legumes**

16,90€

Arroz de cogumelos e legumes

Mushroom and vegetable rice



**Omelette nature | Frites et légumes**

15,50€

Omelette simples | Fritas e legumes

Plain omelette | Fritas e legumes



**Omelette aux légumes | Frites et légumes**

16,50€

Omelette de légumes | Fritas e legumes

Vegetables omelette | Fries and vegetables





**Bar grillé | Légumes et pommes de terre vapeur**

30,50€

Robalo grelhado | Legumes e batata cozida

Grilled wild sea bass | Vegetables and boiled potato



**Dorade Royal grillé | Légumes et pommes de terre vapeur**

31,00€

Dourada Royal grelhada | Legumes e batata cozida

Grilled Royal sea bream | Vegetables and boiled potato



**Steak de thon rouge grillé sauce méditerranéenne | Pomme de terre écrasé**

36,00€

Bife de atum vermelho grelhado, molho mediterrâneo | Batata esmagada

Grilled red tuna steak with mediterranean sauce | Mashed potato



**Saumon grillé | Légumes et pommes de terre vapeur**

28,50€

Salmão grelhado | Legumes e batata cozida

Grilled salmon | Vegetables and boiled potato



**Seiches grillés | Légumes et pommes de terre vapeur**

31,00€

Chocos grelhados | Legumes e batata cozida

Grilled cuttlefish | Vegetables and boiled potato



**Calamars à Lagareiro\* | Fanes de navet, pommes de terre rôti**

35,00€

\*Grillé, huile d'olive, ail et ognion

Lulas à Lagareiro\* | Grellos, batata a murro

\*grelhado, azeite, alho e cebola

Squid à Lagareiro\* | Turnip greens, roasted potatoes

\*grilled, olive oil, garlic and onion



**Duo de mer | Fanes de navet, pommes de terre rôti**

36,00€

Poulpe et calamars

Duo de mer | Grellos, batata a murro

Polvo e lulas

Duo from de sea | Turnip greens, and boiled potato

Octopus and squid





**Grillade mixte de poisson de mer | Légumes et pommes de terre vapeur** 33,50€  
**Bar, dorade, saumon, calamars et gamba**

Grelhada mista do mar | Legumes e batata cozida  
 Robalo, dourada, salmão, lulas e gamba

Mixed grilled fish from the sea | Vegetables and boiled potato  
 Sea bass, sea bream, salmon, squid and gamba



**Morue à Lagareiro\* | Fanes de navet, pommes de terre rôti** 32,00€  
**\*Grillé, huile d'olive, ail et ognion**

Bacalhau à lagareiro\* | Grellos, batata a murro  
 \*grelhado, azeite, alho e cebola

Codfish *lagareiro*\* style | Turnip greens, roasted potatoes  
 \*grilled, olive oil, garlic and onion



**Morue à Beirão\* | Chips** 31,00€  
**\*Frit, sauce provençale**

Bacalhau à Beirão\* | Batata chips  
 \*Frito, molho provençal

Codfish *Beirão*\* style | Chips  
 \*Fried, provençale sauce



**Duo de morue\*** 32,00€  
**\*Morue Beirão, morue au pain de maïs**

Duo de bacalhau\*  
 \*Bacalhau Beirão, bacalhau com broa

Codfish duo\*  
 \*Codfish Beirão style, codfish with corn bread



**Morue au pain de maïs\* | Fanes de navet, pommes de terre** 32,50€  
**\*Rôti au four**

Bacalhau com broa\* | Grellos, batata a murro  
 \*Assado no forno

Codfish with corn bread\* | Turnip greens, roasted potatoes  
 \*Roasted in the oven



**Morue à Braz\*** 28,50€  
**\*Morue émietée, ognion, persil, olives, pomme frits allumetes incorporé dans les oeufs battus**

Bacalhau à Braz\*  
 \*Bacalhau desfiado, cebola, salsa, azeitonas, batata e ovos

Codfish Braz style\*  
 \*Shredded codfish, onion, parsley, olives, match stick potato, all bound with eggs



**Poulpe à Lagareiro\* | Fanes de navet, pommes de terre rôti** 37,90€  
**\*Grillé, huile d'olive, ail et ognion**

Polvo à Lagareiro\* | Grellos, batata a murro  
 \*grelhado, azeite, alho e cebola

Octupos à *Lagareiro*\* | Turnip greens, roasted potatoes  
 \*grilled, olive oil, garlic and onion





**Riz au lotte de mer e gambas (coriandre)**

38,00€

Arroz de tamboril e gambas (coentros)

Monkfish and prawns rice (cilantro)



**Cataplana fruits de mer**

Fruits de mer, pommes de terre, poivron, oignon, tomate, coriandre

42,50€

Cataplana de frutos do mar

Frutos do mar, batatas, pimentos, cebola, tomate, coentros

Seafood Cataplana

Seafood, potatoes, sweet pepper, onion, tomato, cilantro



**Cataplana de poisson**

Bar, dorade, saumon, calamars, palourdes, crevette, pommes de terre, poivron, oignon, coriandre

39,00€

Cataplana de peixe

Robalo, dourada, salmão, lulas, amêijoas, camarão, batatas, pimentos, cebola, coentros

Fish cataplana

Sea bass, sea bream, salmon, squid, clams, shrimp, potatoes, sweet pepper, onion, cilantro



**Grosses scampis flambés | Frites**

38,00€

Scampis grandes flambados | Batata frita

Big scampis flambés | Fries



**Gambas à Beirão | Frites**

36,50€

Gambas à Beirão | Batatas fritas

Prawns *Beirão* style | Fries



**Gambas Tigre Kg | Frites**

70,00€

(4 pieces par kilo | Prix par piece 20,00€)

Gambas Tigre | Batatas fritas

(4 unidades por kg | Preço por unidade 20,00€)

Tiger prawns | Fries

(4 units per kg | Price per unit 20,00€)





**Filet de boeuf façon Beirão | Chips et légumes**

35,00€

Filet à Beirão | Chips e legumes

Filet à Beirão | Chips and vegetables

**Filet de boeuf Rossini, foie gras, sauce porto | Frites et légumes**

39,00€

Filet Rossini, foie gras, molho vinho do Porto | Batatas fritas e legumes

Filet Rossini, wine port sauce | Fries and vegetables

**Filet de boeuf grillé\* | Frites et légumes**

33,00€

Filet grelhado\* | Batatas fritas e legumes

Grilled fillet\* | Fries and vegetables

**Filet de boeuf à la truffe noir | Frites et légumes**

39,00€

Filet ao molho de trufas pretas | Fritas e legumes

Filet with black truffle sauce | Fries and vegetables

**Filet tartare | Frites**

34,50€

Filet americano | Fritas

American fillet | Fries

**Filet de cheval à l'ail  ou a provençale   | Frites et légumes**

33,50€

Filet de cavalo molho de alho ou provençal | Fritas e legumes

Horse fillet garlic sauce or provençal sauce | Fries and vegetables

**Sauces | Molhos | Sauces**\*Poivre vert   | Champignons  \*Barnaise   | Maître d'hotel  | Provençal 

**Terra et mer | Frites et légumes****Filet de boeuf, calamars et gambas**

36,00€

Terra e mar | Fritas e legumes  
Filet, lulas e gambasLand and sea | Fries and vegetables  
Filet, squid and gambas**Entrecôte Argentine\* | Frites et légumes**

30,50€

Entrecôte Argentine\* | Fritas e legumes

Entrecôte Argentine\* | Fries and vegetables

**Escalope de veau crème champignons | Frites et légumes**

28,00€

Escalope de vitela, molho creme de cogumelos | Fritas e legumes

Veal scallops with mushroom cream sauce | Fries and vegetables

**Couronne d'agneau grillé | Poivron padron, asperges sautées, frites****Nature ou au romarin**

37,50€

Couronne de borrego | Pimentos padron, espargos salteados, fritas  
Simples ou com molho rosmaninhoLamb carré | Padron peppers, sauteed asparagus, fries  
Plain or flavoured with rosemary**Cordon bleu de veau au crème champignons | Frites et légumes**

29,50€

Cordon bleu com molho de cogumelos | Fritas e legumes

Cordon bleu with mushroom cream sauce | Fries and vegetables

**Côte à L'os de boeuf\* (\*produit du terroir) | Frites et légumes**

37,00€

Costeletão de vitela\* (\*produto de terroir) | Fritas e legumes

Rib steak\* (terroir produit) | Fries and vegetables

**Sauces | Molhos | Sauces**\*Poivre vert  | Champignons \*Barnaise  | Maître d'hotel  | Provençal 

**Picanha | Frites, haricot noir et riz**  
Spécialité brésilien

28,50€

Picanha | Fritas, feijão preto e arroz  
Especialidade brasileiraPicanha | Fries, black beans  
Brazilian specialty**Viande de porc façon Alentejo** (viande de porc, palourds et pommes de terre sauté, coriandre)

28,50€

Carne de porco à alentejana (carne de porco, amêijoas e batata salteada, coentros)

Carne de porco à alentejana (pork meat, clams, sauted potato)

**Grillade mixte de porc Ibérique | Poivrons padron, pommes de terre sautées**

36,50€

Grelhada mista de porco ibérico | Pimentos padron, batata salteada

Grilled mixed porc | Padron peppers, sautéed potatoes

**Filet mignon de porc Ibérique sauce porto | Pomme de terre écrasé et légumes**

34,50€

Filet mignon de porco Ibérico com molho de vinho do Porto | Batata esmagada e legumes

Ibérico pork *filet mignon*, port wine sauce | Mashed potato and vegetables**Menu enfant | Menu criança | Children's menu****Escalope de poulet pané | 1 Boule de glace**

16,00€

Escalope de frango panado | 1 bola de gelado

Breaded chicken scallop | 1 scoop of ice cream

Panné  | Boule glace **Escalope de poulet grillé | 1 Boule de glace**

16,00€

Escalope de frango grelhado | 1 bola de gelado

Grilled chicken scallop | 1 scoop of ice cream

Boule glace 



## Pudding aux oeufs

Pudim de ovos

Eggs udding

**Appariement du vin** | Harmonização de vinhos | Wine Pairing

**Verre: Port tawnie 20 ans** | Copo: Porto tawnie 20 anos | Glass: Tawnie Port 20 years old



8,90€

18,00€

## Mousse au chocolat

Mousse de chocolate

Chocolat mousse

**Appariement du vin** | Harmonização de vinhos | Wine Pairing

**Verre: Moscatel Roxo 5 ans** | Copo: Moscatel Roxo 5 anos | Glass: Moscatel Roxo 5 years old



8,90€

8,50€

## Fondant au chocolat

Fondant de chocolate

Chocolat fondant

**Appariement du vin** | Harmonização de vinhos | Wine Pairing

**Verre: Port tawnie 10 ans** | Copo: Porto tawnie 10 anos | Glass: Port Tawnie 10 anos



9,90€

10,50€

## Gateau de biscuit

Bolo de bolacha

Cookie cake

**Appariement du vin** | Harmonização de vinhos | Wine Pairing

**Verre: Port blanc 10 ans** | Copo: Porto branco 10 anos | Glass: White Port 10 years old



9,00€

10,50€

## Creme du ciel

Natas do céu

Cream from heaven

**Appariement du vin** | Harmonização de vinhos | Wine Pairing

**Verre: Port blanc 10 ans** | Copo: Porto branco 10 anos | Glass: White Port 10 years old



8,90€

10,50€

## Crème brûlée à la vanille Bourbon

Crème brûlée à baunilha Bourbon

Bourbon vanilla Crème brûlée

**Appariement du vin** | Harmonização de vinhos | Wine Pairing

**Verre: Port tawnie 20 ans** | Copo: Porto tawnie 20 anos | Glass: Tawnie Port 20 years old



9,90€

18,00€

## Cheesecake de fruits rouge

Cheesecake de frutos vermelhos

Red berries cheesecake

**Appariement du vin** | Harmonização de vinhos | Wine Pairing

**Verre: Port tawnie** | Copo: Porto tawnie | Glass: Tawnie Port



10,50€

6,00€

**Dame blanche**

9,40€

Dame blanche

*Dame blanche***Coupe trois sorbets**

9,00€

Taça 3 sorvetes

Bowl of 3 sorbet

**Appariement du vin** | Harmonização de vinhos | Wine Pairing**Verre: Port blanc 10 ans d'âge** | Copo: Porto branco 10 anos | Glass: White Port 10 years old

10,50€

**Colonel | Sorbet de citron et vodka**

10,50€

Colonel | Sorbet de limão e vodka

Colonel | Lemon sorbet and vodka

**Café glacé | Glace à la vanille, moka et café froid**

9,50€

Café glacé | Gelado de baunilha e café

Café glacé | Vanilla and coffee ice cream

**Ananás naturel**

8,50€

Ananás ao natural

Pineapple

**Ananás au porto**

9,00€

Ananás com porto

Pineapple with port wine

**Ananás au kirsch**

9,00€

Ananás com Kirsch

*Pineapple with kirsch*

**Salade de fruit frais** 8,50€

Salada de frutas

Fruit salad

**Appariement du vin** | Harmonização de vinhos | Wine Pairing**Verre: Port blanc** | Copo Porto branco | Copo: white port

6,00€

**Fraises nature** 8,50€

Morangos ao natural

Strawberrys

**Appariement du vin** | Harmonização de vinhos | Wine Pairing**Verre: Port tawny 20 ans** | Copo Porto tawny 20 anos | Copo: Tawny port 20 years

18,00€

**Fraises chantilly** 9,00€

Morangos com chantilly

Strawberrys with chantilly

**Fraises au porto** 9,50€

Morangos ao porto

Strawberrys with port wine

**Fraises Melba | glace vanilla, glace fraise, chantilly, coulis de fraise** 10,50€

Fraise melba | Gelado baunilha, morango e chantilly, calda de morango

Fraise melba | Vanilla and strawberry ice cream, chantilly, strawberry coulis

**Assiete de fromages** 12,50€**Fromage de brebis crémeux (35 jours de maturation), deux fromages endurci de brebis (90 et 180 jours de maturation)**

Prato de queijos

Queijo de ovelha amanteigado (35 dias de cura), dois queijos de ovelha curado (90 e 180 dias)

Plate of cheeses

Buttery sheep's cheese (35 days of maturation), two cured sheep's cheese (90 and 180 of maturation)

**Appariement du vin** | Harmonização de vinhos | Wine Pairing**Verre: Madère Bual 10 ans** | Copo: Madeira Bual 10 anos | Glass: Madeira Bual 10 years

10,50€