



Menu

Ementa

Menu

Suggestions

Entrées froides

Entrées chaudes

Salads

Végétariens

Poisson

Viande

Dessert

Sugestões

Entradas frias

Entradas Quentes

Saladas

Vegetarianos

Peixe

Carne

Sobremesa

Suggestions

Cold starters

Hot starters

Saladas

Vegetarians

Fish

Meat

Dessert

INFORMATION DES CONSOMMATEURS

INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR | CONSUMER INFORMATION



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 sulphits



Cacahouète

Amendoins
Peanut



Soja

Soja
Soya



Graines de sésame

Sementes de sésamo
Sesame seed



Céleri

Aipo
Celery



Lupins

Tremoços
Lupins



Melon au jambom serrano

19,50€

Melão com presunto serrano

Melon with *serrano* ham

Assiette au jambom serrano

19,90€

Prato de presunto Serrano

Plate of Serrano ham

Assiette de jambon Pata Negra

25,00€

Prato de presunto Pata Negra

Plate of Pata Negra ham

Plancha de Pata Negra (six sortes)

22,00€

Plancha de Pata Negra (seis variedades)

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



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

18,00€

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

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



Salade de poulpe (oignon, piment doux, ail, huile d'olive, poivrons, persil)

22,00€

Salada de polvo (cebola, pimentão doce, alho, azeite, pimentos, salsa)

Octopus salad (onion, sweet chilli, garlic, olive oil, peppers, parsley)



**Soupe du jour**

8,00€

Sopa do dia

Soupe of de day

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

*Fromage chèvre bûche de chèvre et crottin de chavignol

17,00€

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

*Goat's cheese log and Chavignol crottin

**Palourdes à Bulhão Pato (vin blanc, ail, coriandre, huile d'olive)**

22,50€

Amêijoas à Bulhão Pato (vinho branco, alho, coentros, azeite)

Clams *Bulhão Pato* (white wine, garlic, cilantros, olive oil)**Scampis à l'ail et peperoncini**

19,50€

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**

13,00€

Morcela grelhada

Grilled blood sausage

**Saucisse portugaise grillé**

14,00€

Chouriça das Beiras grelhada

Grilled portuguese sausage

**Poulpe à la galicienne (huile d'olive, paprika doux et paprika piquant)**

23,50€

Polvo à galega (azeite, paprica doce e paprica picante)

Galician style octopus (olive oil, sweet and spicy paprika)





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

18,00€

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

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



Salade tropical e scampis

20,50€

Salada tropical e camarões

Tropical salad and shrimps



Salade niçoise (pomme de terre, oeuf, poivron, haricots verts, anchois, thon, concombre, olives, tomate)

19,00€

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

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



Salade de chèvre chaud, miel et noix

19,90€

Salada de queijo de cabra quente

Hot goat cheese salad



Raviolis végétariens

18,00€

Raviolis vegetarianos

Vegetarian raviolis



Riz au champignons et légumes

17,50€

Arroz de cogumelos e legumes

Mushroom and vegetable rice



Omelette nature | Frites et légumes

16,00€

Omelette simples | Fritas e legumes

Plain omelette | Fritas e legumes



Omelette aux légumes | Frites et légumes

17,00€

Omelette de legumes | Fritas e legumes

Vegetables omelette | Fries and vegetables





Bar grillé | Légumes et pommes de terre vapeur

33,50€

Robalo grelhado | Legumes e batata cozida

Grilled wild sea bass | Vegetables and boiled potato



Dorade Royal grillé | Légumes et pommes de terre vapeur

33,50€

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

37,00€

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

31,50€

Salmão grelhado | Legumes e batata cozida

Grilled salmon | Vegetables and boiled potato



Seiches grillés | Légumes et pommes de terre vapeur

33,00€

Chocos grelhados | Legumes e batata cozida

Grilled cuttlefish | Vegetables and boiled potato



Seiches à Algarvia | Pomme de terre vapeur (coriandre)

35,00€

Chocos à Algarvia | Batata cozida (coentros)

Cuttlefish | Boiled potato (coriander)



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

36,50€

*Grillé, huile d'olive, ail et oignon

Lulas à Lagareiro* | Grelas, 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
Poulpe et calamars

37,50€

Duo do mar | Grellos, batata a murro
 Polvo e lulas

Duo from de sea | Turnip greens, and roasted potatoes
 Octopus and squid



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

34,50€

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

35,50€

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
***Frit, sauce provençale**

34,50€

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

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



Duo de morue*

***Morue Beirão, morue au pain de maïs**

36,00€

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 rôti
***Rôti au four**

36,00€

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*

***Morue émietée, ognion, persil, olives, pomme frits allumettes incorporé dans les oeufs battus**

30,50€

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

*Grillé, huile d'olive, ail et ognion

39,90€

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)

39,50€

Arroz de tamboril e gambas (coentros)

Monkfish and prawns rice (cilantro)



Cataplana de poulpe

Poulpe, gambas, pommes de terre, poivron, oignon, tomate, coriandre

41,00€

Cataplana de polvo

Polvo, gambas, batatas, pimentos, cebola, tomate, coentros

Octupos Cataplana

Octopus, prawns, potatoes, sweet pepper, onion, tomato, cilantro



Cataplana de poisson

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

39,90€

Cataplana de peixe

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

Fish cataplana

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



Grosses scampis flambés | Frites

39,50€

Scampis grandes flambados | Batata frita

Big scampis flambés | Fries



Gambas à Beirão | Frites

37,90€

Gambas à Beirão | Batatas fritas

Prawns *Beirão* style | Fries



Gambas Tigre | Frites et salade mixte (prix par piece)

25,00€

Gambas Tigre | Batatas fritas e salada mista (preço por unidade)

Tiger prawns | Fries and mixed salad (price per unit)



**Filet de boeuf façon Beirão (produit du terroir) | Chips et légumes**

38,00€

Filet à Beirão (produto de terroir) | Chips e legumes

Fillet à Beirão (terroir produit) | Chips and vegetables

**Filet de boeuf Rossini (produit du terroir) | Frites et légumes**
Foie gras, sauce porto

41,50€

Filet Rossini, foie gras (produto de terroir) | Batatas fritas e legumes
Foie gras, molho vinho do Porto

Filet Rossini (terroir produit) | Fries and vegetables

Foie gras, wine port sauce

**Filet de boeuf grillé* (produit du terroir) | Frites et légumes**

38,00€

Filet grelhado* (produto de terroir) | Batatas fritas e legumes

Grilled fillet* (terroir produit) | Fries and vegetables

Filet de boeuf à la truffe noir (produit du terroir) | Frites et légumes

41,50€

Filet ao molho de trufas pretas (produto de terroir) | Fritas e legumes

Fillet with black truffle sauce (terroir produit) | Fries and vegetables

**Filet tartare (produit du terroir) | Frites**

37,50€

Filet americano (produto de terroir) | Fritas


American fillet (terroir produit) | Fries

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

37,90€

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  *Bearnaise   | Maître d'hotel  | Provençal 

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

37,50€

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

35,00€

Entrecôte Argentine* | Fritas e legumes

Entrecôte Argentine* | Fries and vegetables

Couronne d'agneau grillé au romarin | Poivron padron, asperges verts, pommes de terre écrasées avec alheira

39,00€

Couronne de borrego ao molho rosmaninho | Pimentos padron, espargos verdes, batata esmagada com alheira

Lamb *carré* with *rosemary sauce* | Green padron peppers, asparagus, mashed potato with alheira**Cordon bleu de veau sauce crème champignons | Frites et légumes**

32,00€

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**

40,50€

Costeletão de vaca* (produto de terroir) | Fritas e legumes

Rib steak* (terroir produit) | Fries and vegetables

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

**Picanha | Frites, haricot noir, riz, ananas e chou mineira**
Spécialité brésilien

32,50€

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

30,50€

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, asperges, pommes de terre sautées**

39,90€

Grelhada mista de porco ibérico | Pimentos padron, espargos, batata salteada

Grilled mixed porc | Padron peppers, asparagus, sautéed potatoes

Filet mignon de porc Ibérique sauce porto | Pomme de terre écrasé, avec alheira e legumes

38,00€

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

Iberian pork tenderloin, port wine sauce | Mashed potato, with alheira and vegetables**Escalope de veau sauce crème champignons | Frites et légumes**

29,50€

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

Veal scallops with mushroom cream sauce | Fries and vegetables





Pudding aux oeufs

Pudim de ovos
Eggs pudding

9,00€



Appariement du vin | Harmonização de vinhos | Wine Pairing

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

18,50€

Mousse au chocolat

Mousse de chocolate
Chocolat mousse

9,50€



Appariement du vin | Harmonização de vinhos | Wine Pairing

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

9,50€

Fondant au chocolat

Fondant de chocolate
Chocolat fondant

10,50€



Appariement du vin | Harmonização de vinhos | Wine Pairing

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

11,00€

Gateau de biscuit

Bolo de bolacha
Cookie cake

9,00€



Appariement du vin | Harmonização de vinhos | Wine Pairing

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

11,00€

Creme du ciel

Natas do céu
Cream from heaven

9,00€



Appariement du vin | Harmonização de vinhos | Wine Pairing

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

11,00€

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Crème brûlée à baunilha Bourbon
Bourbon vanilla Crème brûlée

10,50€



Appariement du vin | Harmonização de vinhos | Wine Pairing

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

18,50€

Cheesecake au fruits rouge

Cheesecake de frutos vermelhos
Red berries cheesecake

10,50€



Appariement du vin | Harmonização de vinhos | Wine Pairing

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

6,30€



Dame blanche

10,50€

Dame blanche



Dame blanche

Colonel | Sorbet de citron et vodka

11,00€

Colonel | Sorbet de limão e vodka

Colonel | Lemon sorbet and vodka

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

10,50€

Café glacé | Gelado de baunilha e café

Café glacé | Vanilla and coffee ice cream



Ananás naturel

9,00€

Ananás ao natural

Pineapple

Ananás au porto

9,50€

Ananás com porto

Pineapple with port wine



Ananás au kirsch

9,50€

Ananás com Kirsch

Pineapple with kirsch



Salade de fruit frais

Salada de frutas
Fruit salad

8,50€

Appariement du vin | Harmonização de vinhos | Wine Pairing

Verre: Port blanc | Copo Porto branco | Glass: white port

6,00€

Fraises nature

Morangos ao natural
Strawberrys

8,50€

Appariement du vin | Harmonização de vinhos | Wine Pairing

Verre: Port tawny 20 ans | Copo Porto tawny 20 anos | Glass: Tawny port 20 years

18,00€

Fraises chantilly

Morangos com chantilly

Strawberrys with chantilly

9,00€



Fraises au porto

Morangos ao porto

Strawberrys with port wine

9,50€



Fraises Melba | glace vanilla, glace fraise, chantilly, coulis de fraise

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

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

11,00€



Assiete de fromages

Fromage de brebis crémeux (35 jours de maturation), deux fromages endurci de brebis (90 et 180 jours de maturation)

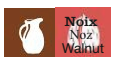
Prato de queijos

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)

15,00€



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€