

**ALMOÇO**  
LUNCH

---

**As nossas matérias-primas são preparadas em ambientes que podem conter alergéneos. No caso de alergias ou intolerâncias, informe-nos, por favor, antes de efectuar o seu pedido. Segundo o Regulamento UE nº 1169 (25 de outubro de 2011): nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente, ainda que seja por este inutilizado. Este estabelecimento possui livro de reclamações. IVA incluído no preço.** Our products are prepared in an environmet that may contain allergens. In case of allergies or intolerances, please inform us before ordering. EU regulation no. 1169 (25th October 2011): no dish, food or drink, including the couvert, can be charged if not requested, even if consumed by the customer. This establishment has a complaints book. VAT included in the price.

DISPONÍVEL DAS 12:30 ÀS 15:00 · AVAILABLE FROM 12:30PM TO 03:00PM



---

**MENU DE SUGESTÃO DO DIA** CHEF'S DAILY SUGGESTION**CHEF À SÍTIO** 29,50€**PRATO PRINCIPAL, ENTRADA OU SOBREMESA,  
CAFÉ OU CHÁ E PETIT-FOURS**Main Course, Starter or Dessert, Water,  
Coffee or Tea and Petit-Fours

---

**CHEF À VALVERDE** 32,50€**ENTRADA, PRATO PRINCIPAL, SOBREMESA,  
CAFÉ OU CHÁ E PETIT-FOURS**Starter, Main Course, Dessert, Water,  
Coffee or Tea and Petit-Fours

---

**ENTRADAS** STARTERS**CREME DE TOMATE COM OVO BT \*\*** 13,00€

TOMATO SOUP

*Óleo de Poejo e Crostini de Parmesão  
Pennyroyal Oil and Parmesan Crostini***CROQUETES DE TOFU (4 UN)** 14,00€

TOFU CROQUETTE

*Tofu, Tomate Seco, Espinafres, Folhas Verdes e Molho de Iogurte e Pepino  
Tofu, Dry Tomato, Spinach, Green Leafs and Yogurt and Cucumber Sauce***CROQUETE DE PATO** 18,00€

DUCK CROQUETTE

*Chutney de Manga Verde e Curcuma  
Green Mango Chutney and Turmeric***GAMBAS SALTEADAS** 23,00€

SAUTEED PRAWNS

*Coentros, Alho, Malagueta e Tostinhas  
Coriander, Garlic, Chili Pepper and Toasts***COGUMELOS SELVAGENS \*** 16,00€

WILD MUSHROOMS

*Ovo BT (64°), Pancetta e Azeite de Trufa  
Slow Cooked Egg (64°c), Pancetta and Truffle Oil*

---

**VEGETARIANO** VEGETARIAN**CARIL DE LEGUMES \*\*\*** 23,00€

VEGETABLES CURRY

*Arroz Basmati, Pasta de Caril Vermelho, Grão-de-Bico e Papadums  
"Basmati" Rice, Red Curry Paste, Chickpea and Papadums*

---

**PEIXE** FISH**BACALHAU FRESCO** 26,00€

FRESH CODFISH

*Espinafres, Cuscus Transmontanos com Sames de Bacalhau e Coentros  
Spinash, "Cuscus Transmontanos" with Codfish and Coriander***SALMÃO CORADO \*** 25,00€

BRAISED SALMON

*Puré de Aipo Assado, Pickle de Funcho, Laranja, Amêndoas e Azeite de Ervas  
Cellary Puree, Fennel Pickle, Orange, Almonds and Herbs Olive Oil***ARROZ DE GAROUPA E GAMBAS \*** 27,00€

GROUPEL AND PRAWN RICE

---

**CARNE** MEAT**COXA DE PATO CONFITADA \*** 25,00€

CONFIT DUCK LEG

*Molho de Laranja e Arroz de Açafreão e Frutos Secos  
Orange Sauce and Safron Rice with Dry Nuts***BIFE DA VAZIA** 27,00€

SIRLOIN STEAK

*Batata Frita e Mescla de Alface • Molho Mostarda | Molho à Portuguesa | Molho 3 Pimentas  
French Fries and Mix of Lettuce • Mostard Sauce | "Portuguese" Sauce | 3 Peppercorn Sauce*

---

**SOBREMESAS** DESSERTS**ABÓBORAS DE SANTAR** 12,00€

PUMPKINS FROM SANTAR

*Tarte de Abóbora, Gelado de Canela  
Pumpkin Pie, and Cinamon Iced Cream***CRUMBLE DE FRUTOS VERMELHOS COM SORBET DE MORANGO** 10,00€

RED FRUITS CRUMBLE WITH STRAWBERRIE SORBET

**LINGOTE DE CAFÉ, CARAMELO E CHOCOLATE BELGA** 13,00€

COM GELADO DE AMENDOIM

COFEE BAR, CARAMEL AND BELGIUM CHOCOLATE  
WITH PEANUT ICED CREAM**TARTE VEGAN DE CHOCOLATE COM GELADO DE CLEMENTINA \*\*/\*\*** 14,00€

CHOCOLATE VEGAN PIE WITH CLEMENTINE SORBET

**FRUTA TROPICAL LAMINADA** 12,00€

TROPICAL FRUIT