



Entradas Favoritas

Vieiras	€15
Experimente o nosso Champagne	9€
Fillet de Carpaccio de Carne	€12
Experimente com um copo de Porta 6	9€
Duo de Foie Gras & Codorniz	€18
Experimente com um copo de Royal Tokaji Late Harvest	9€

Para a Mesa

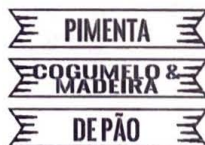
Azeitona da Serra Algarvia (v)	€ 2
O Nosso Pão, Azeite & Balsâmico P.P.	€ 2
Cenouras e Azeitona Marinada à Algarvia (v)	€ 2
Anchovas, Alcaparras & Chalotas	€ 5
Pão de Alho (adicionar Queijo 1€) (v)	€ 4
Camembert Assado no Forno (15m) (v)	€ 12
Meu Compadre Chouriço Flambé	€ 12
Pata Negra Jamón	€ 12

Entradas e Tapas

Paté de Galinha & Cornichons	
Saladinha de Polvo de Quarteira	
Pêra Açafrão, Nozes & Queijo Azul (v)	
Croquete de Salmão & Molho Tártaro	
Chouriço do Compadre, Batatinha & Chalotas	
Queijo de Cabra Fresco, Tomate & Manjerição (v)	
Salsichinha Fresca & Mayonesa de Mostarda	
Vegetais em Papel de Arroz, Molho Agridoce (v)	
Wonton de Borrego & Iogurte de Menta	
Gravlax de Salmão Curado na Casa	
Camarão, Alho, Vinho Branco & Salsa	
Lulinhas & Chili Crocante Aioli	
Asinhas de Frango um pouco Picante	
Pastel di Fogo de Carapau	€ 7

Pratos Principais

Moqueca Africana da Mãe	€ 16
(Tradicional Caril do Mar com Arroz)	
Camarão, Alho & Vinho Branco	€ 17
(Salada da época)	
Espetada de Tamboril & Salmão	€ 16
(Arroz Selvagem)	
Filete de Robalo em Papillote	€ 17
(Com Legumes)	
Tomahawk "O Grande Bife dos Cowboys"	€ 65
(1Kg para dividir ou não, 40 m)	
Bife do Lombo	€ 23
(Temos o Melhor)	
Beef Wellington	€ 29
(Um Espetáculo !!!)	
Bife do Lombo Surf & Turf	€ 29
(Camarão & Molho do Chefe)	
Carré de Borrego Aromático	€ 29
(Gravy Menta e Crosta de Ervas)	
Perna de Pato Confitada	€ 17
(Gratinada de Batata & Aipo Bola)	
The Governor's Steak & Ale Pie	€ 14
(Batata Frita , Gravy !!!)	
1/2 Frango Assado	€ 14
(Batata Frita e Molho)	
Medalhões de Lombrinho Porco	€ 17
(Crosta de cogumelos)	



Experimente a nossa
Lagosta Fantástica
Por encomenda



EXTRAS Todos € 4.00

Batata Frita * Batata Nova * Salada Mista
Rúcula & Parmesan * Arroz * Puré de Batata
Vegetais da época * Gratinada de Batata e Aipo Bola * Tomate & Cebola

Adira ao nosso Wine Tasting & Supper Club
Peça-nos Informações !!!

Todos os nossos pratos são confeccionados frescos e na hora, os Ingredientes são locais e orgânicos sempre que possível.

Se tiver alguma alergia ou intolerância a alimentos, por favor avise-nos antecipadamente para podermos oferecer alternativas

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Reservas 964 850 669

Catering Disponível

IVA Incluído

!!!
Alergias

Doces é conosco

Monica's By Luis, Mónica & João

-  **Delicioso Bolinho de Tãmaras, Caramelo & Noz Pecan € 8**
 Acompanhe com um copo de Porto Branco €4
-  **Yummy Petit Gateau de Chocolate & Gelado € 8**
 Acompanhe com um copo de Expresso Martini €9
-  **Crème Brulée de Rum e Passas € 8**
 Acompanhe com um copo de Royal Tokaji Late harvest €9
-  **A tábua de Queijos da Casa & Chutney € 10**
 Acompanhe com um copo de Vintage Port €9
-  **Seleção de Gelados ou Sorbet & Coulis €8**
 Acompanhe com um copo de Limoncello €6
-  **Jon's Pistachio & Amaretti Parfait € 8**
 Acompanhe com um copo de Madeira wine €4
-  **Cheesecake de Limão € 8**
 Acompanhe com um copo de Champagne €9
-  **Monica's Mess € 9**
 Acompanhe com um copo de Sauternes €8

Vinhos Sobremesa
& BRANDY

	(Btl)	(50 ml)
Moscatel Setubal	€30	€4
Sauternes	€48	€8
Tokaji	€58	€9
Port		
Burmerster tawny	€30	€4
Port Tawny		€6
Port LBV		€8
Port Vintage		€9

Brandy Croft	€5
Macieira	€5
CR&F	€6
Chancella	€6
Antiqua	€7
Courvoisier VS	€8
Hennessy VS	€8
Armagnac XO	€18
Hennessy XO	€22

All prices VAT included