



AMUSE BOUCHES

O NOSSO COUVERT

manteiga aromatizada, azeitonas em aroma da serra e azeite pingado de balsâmico / flavoured butter, olives with mountain scents, olive oil & balsamic vinegar

2.50€

QUEIJO CABREIRO

queijo de leite de cabra produzido na nossa queijaria / goat cheese from our farm

3.00€

TÁBUA DE ENTRADAS REGIONAIS

board with traditional starters

9.00€

PATÉ

paté caseiro / homemade paté

1.50€

PÃO / BREAD

cesta de pães diversos / bread selection

1.70€

SOPAS, ENTRADAS E ENTRETANTOS / STARTERS & TAPPAS

CREME DE LEGUMES

creme de legumes da nossa horta e da época / creamy seasonal vegetables soup

3.00€

SOPA DE CASAMENTO*

açorda de chanfana / goat's meat solid soup

4.50€

PETISCO DA QUEIJARIA

queijo de cabra temperado com fio de mel quente sobre tosta / goat's cheese on a rustic toasted bread with warm honey

5.00€

DAS ÁGUAS FRIAS

salada de salmão fumado e curado em citrinos / smoked salmon salad with lemon herbs dressing

7.50€

REVUELTOS DE FARINHEIRA

ovos mexidos com farinheira / scrambled eggs with "farinheira"

6.50€

GAMBAS AL AJILLO

gambas salteadas em azeite e alho / prawns sautéed in olive oil and garlic

9.00€

DA PEIXARIA / FISH

LOMBO DE BACALHAU EM CROSTA DE

BROA DE MILHO

bacalhau assado em crosta de broa sobre cama de salteado de legumes / cod with crust of corn floubread served with vegetables

15.50€

BACALHAU LASCADO

acompanhado com legumes, batatinhas assadas no sal e azeite de alho / sliced cod with roasted potatoes served with vegetables

14.50€

LOMBINHO DE ROBALO EM FIO DE

AZEITE COM CAMA DE BATATA DOCE

lombinho de robalo confitado em fio de azeite sobre esmagada de batata doce / seabass tenderloin confit with olive oil on a bed of sweet potato

15.50€

CAMARÃO TIGRE GRELHADO

camarão tigre grelhado com arroz de legumes / grilled tiger prawn served with vegetable rice

17€

MISTO DE LULAS E CAMARÃO TIGRE

GRELHADO EM ARES DE LIMÃO

misto de lulas e camarão tigre grelhado em ares de limão com as nossa migas / lemon marinated grilled squids & tiger prawns with "migas" & new potatoes

19€

POLVO À LAGAREIRO COM

BATATINHAS EM CAMISA

polvo grelhado com batatinhas em camisa e legumes, regados com azeite e alho / grilled octopus served with sautéed vegetables & new potatoes

16€

DO TALHO / MEAT

CHANFANA*

carne de cabra assada em vinho tinto, acompanhada de batatinhas cozidas e legumes / slow cooked goat's meat in red wine, garnished with boiled potatoes and vegetables

13.50€

NEGALHOS*

buchos de cabra recheados e assados em vinho, com batata cozida e legumes / goat's stomach & guts stuffed and slow cooked in red wine, with boiled potatoes and vegetables

12.50€

CHISPE

pernil de cabra assado, acompanhado de batatas cozidas e legumes / roasted goat shank garnished with boiled potatoes & vegetables

12.50€

SARRABULHO**

salteado de carne, miúdos e sangue de porco, com batatas cozidas e legumes / sautéed pork, giblets and porc blood with boiled potatoes and vegetables

13.00€



BUCHO**

bucho de porco recheado com arroz e carnes diversas
acompanhado de salada / porc stomach filled with rice and mixed meats garnished with salad
13.50€

CABRITO NO FORNO E O SEU AROMA DA SERRA

cabrito assado no forno ao gosto beirão, acompanhado de batatas assadas e migas / roasted young goat garnished with roasted potatoes with sautéed vegetables
16.00€

PLUMAS DE PORCO IBÉRICO

plumas de porco preto na grelha com batata frita e salada / iberian pork grilled & garnished with roasted potatoes with sautéed vegetables
15.00€

MAGRET COM UVAS EM AR DE PORTO E ARROZ SELVAGEM

magret de pato com uvas em redução de vinho do porto e arroz selvagem / duck magret with grape's sauce and apple purée
16.00€

TRANCHE DE NOVILHO BLACK ANGUS EM MANTEIGA DE ALHO

carne de novilho lacada em manteiga de alho, com batata assada ao sal e migas / grilled veal with garlic butter, served with roasted potatoes & sautéed vegetables
32.00€ (2 pax)



BIFE DE NOVILHO À CERVEJEIRO

bife da vazia em molho cervejeiro, com ovo estrelado, batata frita e legumes / calf steak in a beer sauce with fried egg, french fries and vegetables
15.50€ (200g)
20.00€ (300g)

DA HORTA / VEGETARIAN

PASTA SALTEADA COM LEGUMES
massinhas salteadas em azeite e alho com legumes estufados / pasta & seasonal vegetables with garlic olive oil
10€

CREPE COM RECHEIO DE LEGUMES

crepe recheado com legumes / crepe filled with vegetables
10.50€

SALTEADO DE COGUMELOS COM TORRICADO

cogumelos salteados com fatia de pão torrado em azeite / sautéed mushrooms on a toasted cheesy bread
11€

PARA A PEQUENADA COM MENOS DE 12 ANOS / CHILDREN UNDER 12 YEARS

DOURADINHOS DO MAR

douradinhos de pescada fritos e acompanhados de arroz / fish fingers served with rice
8€

BIFINHOS DE FRANGO

bifinhos de frango acompanhados de batata frita / chicken breast with french fries
9€

BIFINHO DE NOVILHO GRELHADO

bifinho de novilho grelhado acompanhado de batata frita / grilled steak with french fries
10€ (100g)

DOCES TENTAÇÕES / DESSERTS

NABADA DE NOZ OU AMÊNDOA / WALNUT OR ALMONDS WITH TURNIP TRADITIONAL DESSERT*
3.50€

PUDIM DE JEROPIGA / JEROPIGA LIQUOR FLAN

3.50€

ARROZ DOCE / RICE PUDDING

3.50€

BOLA DE GELADO / ICECREAM SCOOP

3.00€

PANNA COTTA DE FRUTOS SILVESTRES

panna cotta de frutos silvestres acompanhada de sopa dos mesmos / wild berries panna cotta with wild berries soup
3.50€

LEITE CREME / CREME BRULEE

3.50€

FRUTA / FRUIT

fruta da época fatiada / seasonal fruit
3.50€



*prato típico / traditional dish | **encomenda prévia 24 horas / previous order 24hours | IVA incluído à taxa em vigor.
solicite informações sobre alergénios / all prices include VAT / request info about allergies