

To share

Homemade chunky pickles 	4
*9, 10	
Caperberries 	4
*9, 10	
Olives 	3
Spicy toasted nuts (V)	3
*1, 4, 5, 9, 11	
Cheese board	15
Ilha – raw cow’s milk, semi-soft	
Beira Baixa – raw sheep’s and goat’s milk, semi-soft	
Terrincho Velho – sheep’s milk, 90 days aged, hard cheese served with bread, grissini, a pumpkin and red berry compote	
*1, 2, 3, 4	
Charcuterie board	17
Black Iberian cured ham and chorizo, Salpicão (local sausage) served with bread, olives, caperberries and homemade pickled chili peppers	
*1, 4, 10	
Cheese & charcuterie	21
Chef’s selection of the two boards above	
*1, 2, 3, 4, 10	
Tinned seafood 	
Our tinned fish & seafood selection are all served with bread and chunky pickles *1, 9, 10	
One tin	11
Two tins	18
Three tins	26
Sardines	
Sardines in spicy tomato sauce	
Mussels	
Roasted codfish	
Mackerel in mustard sauce	
Garfish	
Eel	All +6
Razor clam	
Octopus	
Tuna belly	
Clams & cockles	
*1, 7, 8, 9, 10, 13	
Crudo	
Oysters	24
6 pieces – served with salt crystals, lime and Tabasco *13	
Coastal shrimp	14
100gr *8	
Wild kingfish sashimi	14
Hamachi, 150gr *7	
Wild bluefin tuna loin sashimi	29
150gr *7	
Seafood selection of the day	48
Large arrangement of molluscs and crustacea	
*7, 8, 13	
Tuna tartare	16
Capers, red onion, ginger, coriander, lime, sesame and chili pepper pickles	
*7, 10, 11	
Fish & prawn ceviche	14
Red onion, bell pepper, coriander, parsley, leche de tigre	
*7, 8, 10, 12	
Steak tartare	15
Truffled yolk, ‘Queijo da Ilha’ and sourdough toast	
*1, 3, 9	

 Local Hero |  Plant based dish | (V) Vegetarian dish

ALLERGENS: 1. GLUTEN, 2. MILK, 3. EGGS, 4. TREE NUTS, 5. PEANUTS, 6. SOY, 7. FISH, 8. CRUSTACEANS, 9. MUSTARD, 10. SULPHITES, 11. SESAME, 12. CELERY 13. MOLLUSCS, 14. LUPIN
NOTE NOT ALL INGREDIENTS ARE LISTED IN THE MENU DESCRIPTIONS. IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY PLEASE INFORM YOUR WAITER BEFORE ORDERING. PRICES IN EUROS INCLUDING VAT.

Salad

Roasted cod salad	16
Tinned roasted cod, onion, chickpeas, parsley, coriander, egg	
*3, 7, 10	
Octopus salad	17
Barbecued octopus, roasted sweet potato purée, red onion pickle, smoked paprika and fresh coriander	
*10, 13	
‘Lagartos de Porco Preto’ salad	17
Barbecued Black Iberian pork, green asparagus, granny smith apple, watercress, mustard, lime	
*9, 10, 12	
Make it vegetarian with barbecued provolone cheese!	
From the barbecue	
Catch of the day	€/kg
ask us what Chef has brought back from the market today	
Portuguese clams ‘à Bulhão Pato’ 	19
Traditional recipe – clams cooked in garlic, coriander and a wine sauce	
*10, 13	
“O Prego da Peixaria” (V) 	17
Tuna sandwich on squid ink bread ‘Bolo do Caco’, wakame, fennel and seaweed mayo	
*1, 3, 7, 10, 13	
‘Prego’ steak sandwich 	13
on ‘Bolo do Caco’ (yeasted flatbread), aged cow’s cheese, caramelized onion purée, spinach, mustard and a Port jus	
*1, 2, 9, 10, 12	
Grilled skirt steak skewer	20
Beef skirt steak with chimichurri sauce	
*2, 10	
Grilled chicken & provolone skewer	12
Chicken breast, provolone cheese and yogurt and herbs sauce	
*10	
Grilled vegetables skewer 	4
Onion, aubergine, courgette, Romesco sauce	
*4, 10	
Corn on the cob (V)	6
coated in garlic butter *2	
Pleurotus mushrooms & leeks 	8
marinated in soy, mirin and miso *1, 6, 10	
Grilled tiger prawns	25
3 pieces *8	
Grilled scallops	22
6 pieces *13	

Sides

Roasted sweet peppers 	6
Peppers, red onion, olives, Sherry vinegar, olive oil	
*10	
Watermelon “Requeijão” (V)	5
Watermelon, cucumber, requeijão, mint, basil, cashew, Sherry vinegar, olive oil	
*4, 10	

Something sweet

Lemon pie (V)	8.5
Vanilla crumble, lemon curd, mascarpone, yuzu sorbet, meringue	
*1, 2, 3	
Chocolate mousse (V)	7
Chocolate, olive oil, flaky salt, hazelnuts	
*2, 3, 4	
Ice cream (V)	Per scoop 4.5
Ask your server for today’s flavours	
*2, 3, 4, 5	
Fruit skewer 	6



Partilhar

Pickles caseiros 	4
*9, 10	
Alcaparras 	4
*9, 10	
Azeitonas 	3
Mix de frutos secos picantes (V)	3
*1, 4, 5, 9, 11	
Tábua de queijo	15
Ilha – leite de vaca cru, semi-mole	
Beira Baixa – leite cru de ovelha e cabra, semi-mole	
Terrincho Velho – leite de ovelha, com 90 dias de maturação, pasta dura – servido com pão, grissini, compota de abóbora e frutos vermelhos	
*1, 2, 3, 4	
Tábua de charcutaria 	17
Presunto ibérico, chouriço, salpicão – servido com pão, azeitonas, alcaparras e pickles de pimento	
*1, 4, 10	
Queijo e charcutaria	21
Seleção do Chef combinação da tábua de queijo e charcutaria *1, 2, 3, 4, 10	
Conservas de peixe e marisco 	
A nossa seleção de conservas de peixe e marisco é servida com pão e pickles caseiros *1, 9, 10	
Uma lata	11
Duas latas	18
Três latas	26
Sardinhas	
Sardinhas em molho de tomate picante	
Mexilhões	
Bacalhau assado	
Cavala em molho de mostarda	
Peixe-agulha	
Enguia	+6 por unidade
Lingueirão	
Polvo	
Barriga de atum	
Amêijoas e berbigão	
*1, 7, 8, 9, 10, 13	
Crudo	
Ostras	24
6 unidades – servidas com flor de sal, lima e Tabasco *13	
Camarão da costa	14
100gr *8	
Sashimi de Lírio	14
Hamachi, 150gr *7	
Sashimi de atum Bluefin	29
150gr *7	
Seleção de marisco do dia	48
Variedade de frutos do mar	
*7, 8, 13	
Tártaro de atum	16
Alcaparras, cebola roxa, gengibre, coentros, lima, sésamo e pickles caseiros	
*7, 10, 11	
Ceviche de peixe & marisco	14
Cebola roxa, pimentos, coentros, salsa e leite de tigre	
*7, 8, 10, 12	
Tártaro de novilho	15
Gema trufada, ‘Queijo da Ilha’ e tosta de pão de massa mãe	
*1, 3, 9	

 Prato típico |  À base de plantas | (V) Vegetariano

ALERGÉNIOS: 1. GLÚTEN, 2. LEITE, 3. OVO, 4. FRUTOS DE CASCA RIJA, 5. AMENDOINS, 6. SOJA, 7. PEIXE, 8. CRUSTÁCEOS, 9. MOSTARDA, 10. SULFITOS, 11. SEMENTES DE SÉSAMO, 12. AIPO, 13. MOLUSCOS, 14. TREMOÇO

NOTA: NEM TODOS OS INGREDIENTES ESTÃO LISTADOS NAS DESCRIÇÕES DO MENU. SE TIVER ALGUMA ALERGIA ALIMENTAR, POR FAVOR INFORME O COLABORADOR ANTES DE FAZER O PEDIDO.

PREÇOS EM EUROS COM IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR.

Salada

Salada de bacalhau na brasa	16
Bacalhau assado na brasa em conserva, cebola, grão-de-bico, salsa, coentros e ovo	
*3, 7, 10	
Salada de polvo	17
Polvo grelhado, puré de batata-doce assada, pickle de cebola roxa, paprika fumada e coentros frescos	
*10, 13	
Salada de ‘Lagartos de Porco Preto’	17
Porco preto ibérico assado na brasa, espargos verdes, maçã granny smith, agrião, mostarda e lima	
*9, 10, 12	
Torne-o vegetariano com queijo provolone grelhado!	

Do churrasco

Peixe do dia 	€/kg
Pergunte-nos o que é que o Chef trouxe hoje do mercado	
Amêijoas ‘à Bulhão Pato’ 	19
Receita tradicional – amêijoas salteadas em alho, coentros e molho de vinho branco *10, 13	
“O Prego da Peixaria” (V) 	17
Sandes de atum em “Bolo do Caco” com tinta de choco, wakame, funcho e maionese de algas *1, 3, 7, 10, 13	
‘Prego’ no pão	13
em “Bolo do Caco”, queijo de vaca curado, puré de cebola caramelizada, espinafres, mostarda e molho de vinho do Porto *1, 2, 9, 10, 12	
Espetada de fraldinha grelhada	20
com molho chimichurri *2, 10	
Espetada de frango grelhado e provolone	12
Peito de frango, queijo provolone e molho de iogurte e ervas *10	
Espetada de legumes grelhados 	4
Cebola, beringela, curgete e molho Romesco *4, 10	
Milho no espeto (V)	6
servido com manteiga de alho *2	
Cogumelos pleurotus & alho francês 	8
marinado em soja, mirin e miso *1, 6, 10	
Camarão Tigre grelhado	25
3 unidades *8	
Vieiras Grelhadas	22
6 unidades *13	

Acompanhamentos

Pimentos assados	6
Pimentos, cebola roxa, azeitonas, vinagre de Xerez, azeite *10	
“Requeijão” melancia (V)	5
Melancia, pepino, requeijão, hortelã, manjerição, caju, vinagre de Xerez, azeite *4, 10	

Algo doce

Tarte de limão (V)	8.5
Crumble de baunilha, curd de limão, mascarpone, sorvete de yuzu, merengue	
*1, 2, 3	
Mousse de chocolate (V)	7
Chocolate 85%, azeite, sal, avelãs	
*2, 3, 4	
Gelado (V)	Por bola 4.5
Pergunte ao colobarador pelos sabores do dia	
*2, 3, 4, 5	
Espetada de fruta 	6

