



PEIXE E MARISCO
FISH AND SEAFOOD

12h30 - 22h30
Fechado: Domingo e Segunda
12:30 pm - 10:30 pm
Closed: Sunday and Monday



PETISCOS | SNACKS

12h30 - 18h00

ENTRADAS | STARTERS

Camarão Salteado, Alho, Gengibre, Coentros, Malagueta
Sauteéd Shrimps with Garlic, Ginger, Coriander and Chili
20.00€

Ceviche de Peixe da Lota, Leite de Tigre, Batata-Doce, Lichias
Local White Fish Ceviche with “Leche de Tigre”, Sweet Potato, Lychee
16.00€

Salada de Polvo, Pickles Artesanais, Batata-Doce
Octopus Salad, Artisanal Pickles, Sweet Potato
16.00€

Bivalve do Dia à Bulhão Pato
Shellfish of the day “Bulhão-Pato” Style Sauce (Garlic, Olive Oil, Lemon, Coriander)
15.00€

Tempura de Bacalhau, Maionese Tinta Choco, Limão Mafra
Cod Fish Tempura, Squid Ink Mayonnaise, Lemon from “Mafra”
15.00€

O nosso Peixinhos da Horta, Maionese de Algas, Flor Sal Rio Maior
Our “Peixinhos da Horta” (Runner Bean in Tempura), Seaweed Mayonnaise,
Flower of Salt from “Rio Maior”
12.50€



PETISCOS | SNACKS

12h30 - 18h00

SNACKS

Prego de Atum, Cebolada, Bolo Caco, Manteiga Alho
Tuna Steak Sandwich in “Bolo do Caco” bread, Fried Onion, Garlic Butter
21.00€

Prego Angus, Bolo do Caco, Manteiga de Alho
Angus Steak Sandwich in “Bolo do Caco” bread, Garlic Butter
19.00€

Bolo Caco, Camarão, Molho do chef, Alface Iceberg
Shrimp Sandwich in “Bolo do Caco” bread, Iceberg Lettuce, Chef’s sauce
18.00€

Bolo Caco, Frango crocante, Maionese Limão
Crispy Chicken Sandwich in “Bolo de Caco” bread, Lemon Mayonnaise
17.00€

SALADAS | SALADS

Salada de Camarão, Alface Romana e Croutons
Shrimp Salad, Romaine Lettuce e Croutons
17.00€

Salada de Frango Crocante, Alface Romana e Croutons
Crispy Chicken Salad, Romaine Lettuce e Croutons
16.00€



ALMOÇO | LUNCH

12h30 - 15h30

SOPAS | SOUPS

Creme de Legumes da Estação
Seasonal Vegetable Cream Soup
6.50€

Sopa de Peixe da Costa Atlântica
Atlantic Fish Soup
10.00€

PEIXE E CARNE | FISH AND MEAT

Lombo de Novilho, Batata com Parmesão e Jus Novilho e Camarão
Beef Fillet, Potato with Parmesan, Veal and Shrimp Jus
34.00€

Peixe da Lota, Batata Mediterrânea e Beurre Blanc
Local Fresh Fish, Mediterranean Potato and Beurre Blanc
26.00€

Bife de Atum Caramelizado, Escabeche, Molho Porto Branco
Caramelized Tuna Steak, "Escabeche" and White Port sauce
26.00€

Franguinho Grelhado, Batata Frita, Salada de Tomate da Época
Grilled Chicken, French Fries, Seasonal Tomato Salad
21.00€



ALMOÇO | LUNCH

12h30 - 15h30

SOBREMESAS | DESSERTS

Ananás, Côco e Lima
Pineapple, Coconut and Lime
9.50€

Morangos, Baunilha e Merengue
Strawberry, Vanilla and Meringue
9.50€

Bolo de Chocolate e Citrinos
Chocolate Cake and Citrus
9.00€

Crumble de Pera Rocha e Gelado de Iogurte
Pear "Rocha" Crumble and Yogurt Ice-Cream
8.50€

Seleção de Fruta Laminada
Sliced Fruit Selection
8.00€



JANTAR | DINNER

19h00 - 22h30

COUVERT

Manteiga de Algas, Azeite e Balsâmico, Seleção de Pão
Seaweed Butter, Olive Oil and Balsamic, Bread Selection
5.00€

ENTRADAS | STARTERS

Camarão Salteado, Alho, Gengibre, Coentros, Malagueta
Sauteéd Shrimps with Garlic, Ginger, Coriander and Chili
20.00€

Ameijoas à Bulhão-Pato
Clams “Bulhão-Pato” Style Sauce (Garlic, Olive Oil, Lemon, Coriander)
19.00€

Peixe Curado, Ajoblanco, Funcho, Uvas
Cured Fish, “Ajoblanco”, Fennel, Grapes
16.00€

Ceviche de Peixe da Lota, Leite de Tigre, Batata-Doce, Lichias
Local White Fish Ceviche with “Leche de Tigre”, Sweet Potato, Lychee
16.00€

Salada de Polvo, Pickles Artesanais, Batata-Doce
Octopus Salad, Artisanal Pickles, Sweet Potato
16.00€

Mexilhão Cremoso, Coco, Malagueta, Gengibre, Coentros
Creamy Mussel, Coconut, Chili, Ginger, Coriander
15.00€

Berbigão da Lagoa de Óbidos, Salicórnia, Molho á Marinheiro
Cockles from “Obidos” Lagoon, Salicornia, “Sailor Style” sauce
15.00€

Tempura de Bacalhau, Maionese Tinta Choco, Limão Mafra
Cod Fish Tempura, Squid Ink Mayonnaise, Lemon from “Mafra”
15.00€

O nosso Peixinhos da Horta, Maionese de Algas, Flor Sal Rio Maior
Our “Peixinhos da Horta” (Runner Bean in Tempura), Seaweed Mayonnaise, Flower
of Salt from “Rio Maior.”
12.50€

JANTAR | DINNER

19h00 - 22h30

SOPAS | SOUPS

Sopa de Peixe da Costa Atlântica
Atlantic Fish Soup

10.00€

Cremoso de Bacalhau, Ovo, Coentros, Croutons
Cod Fish Creamy, Egg, Coriander, Croutons

9.00€

Creme de Legumes da Estação
Seasonal Vegetable Cream Soup

6.50€

PEIXE E MARISCO DO DIA | FISH AND SEAFOOD OF THE DAY

Por favor verificar a disponibilidade e o preço/kg na nossa montra.
Acompanhamento: batata assada, salada mista e beurre blanc.

Please check availability and price/kg in our display.
Side dishes: roasted potato, mixed salad and “beurre blanc”.

EXTRAS

MOLHOS | DRESSINGS

Mediterrânea
Beurre blanc
Molho à espanhola

Mediterranean
“Beurre blanc”
“Spanish Style” sauce

Arroz de tomate e Pimentos 4.00€

Batata Assada 4.00€

Batata frita 4.00€

Arroz branco 3.50€

Legumes salteados 3.50€

Salada Mista 3.50€

Bell Pepper and Tomato Rice 4.00€

Roasted Potato 4.00€

French Fries 4.00€

White Rice 3.50€

Sauteéd Vegetables 3.50€

Mixed Salad 3.50€



JANTAR | DINNER

19h00 - 22h30

PEIXE | FISH

Xerém de Marisco, Camarão Tigre Grelhado e Papada de Porco ibérico
Seafood “Xerem”, Grilled Tiger Prawn and Iberian Pork Bacon
34.00€

Lombo de Bacalhau, Magusto Cremoso, Grelos Salteados, Pill Pill
Cod Fish Fillet, Creamy “Magusto”, Sautéed Sprouts, “Pill Pill” sauce
28.00€

Polvo Assado no Forno, Arroz de Tomate e Pimentos Assado, Tinta de choco e Algas
Roasted Octopus, Roasted Bell Pepper and Tomato Rice, Squid Ink and Seaweed
28.00€

Arroz de Bivalves da Lagoa, Robalo Caramelizado, Molho Limão Mafra
Shellfish Rice from the Lagoon, Caramelized Sea Bass, Lemon from “Mafra” sauce
26.00€

Massada de Tamboril à Pescador
Monkfish Pot-Stew “Fisherman” Style
26.00€

Bife de Atum Caramelizado, Escabeche, Molho Porto Branco
Caramelized Tuna Steak, “Escabeche” and White Port sauce
26.00€

CARNES | MEAT

Lombo de Novilho, Batata com Parmesão e Jus Novilho e Camarão
Beef Fillet, Potato with Parmesan, Veal and Shrimp Jus
34.00€

Franquinho Grelhado, Batata Frita, Salada de tomate da Época
Grilled Chicken, French Fries, Seasonal Tomato Salad
21.00€

JANTAR | DINNER

19h00 - 22h30

SOBREMESAS | DESSERTS

Ananás, Côco e Lima
Pineapple, Coconut and Lime
9.50€

Morangos, Baunilha e Merengue
Strawberry, Vanilla and Meringue
9.50€

Bolo de Chocolate e Citrinos
Chocolate Cake and Citrus
9.00€

Crumble de Pera Rocha e Gelado de Iogurte
Pear "Rocha" Crumble and Yogurt Ice-Cream
8.50€

Seleção de Fruta Laminada
Sliced Fruit Selection
8.00€

Se tiver algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor alerte o seu empregado de mesa antes de fazer o seu pedido.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
No dish, food or drink, including couvert can be charged if not requested or unused by the client.
Complaints book available.