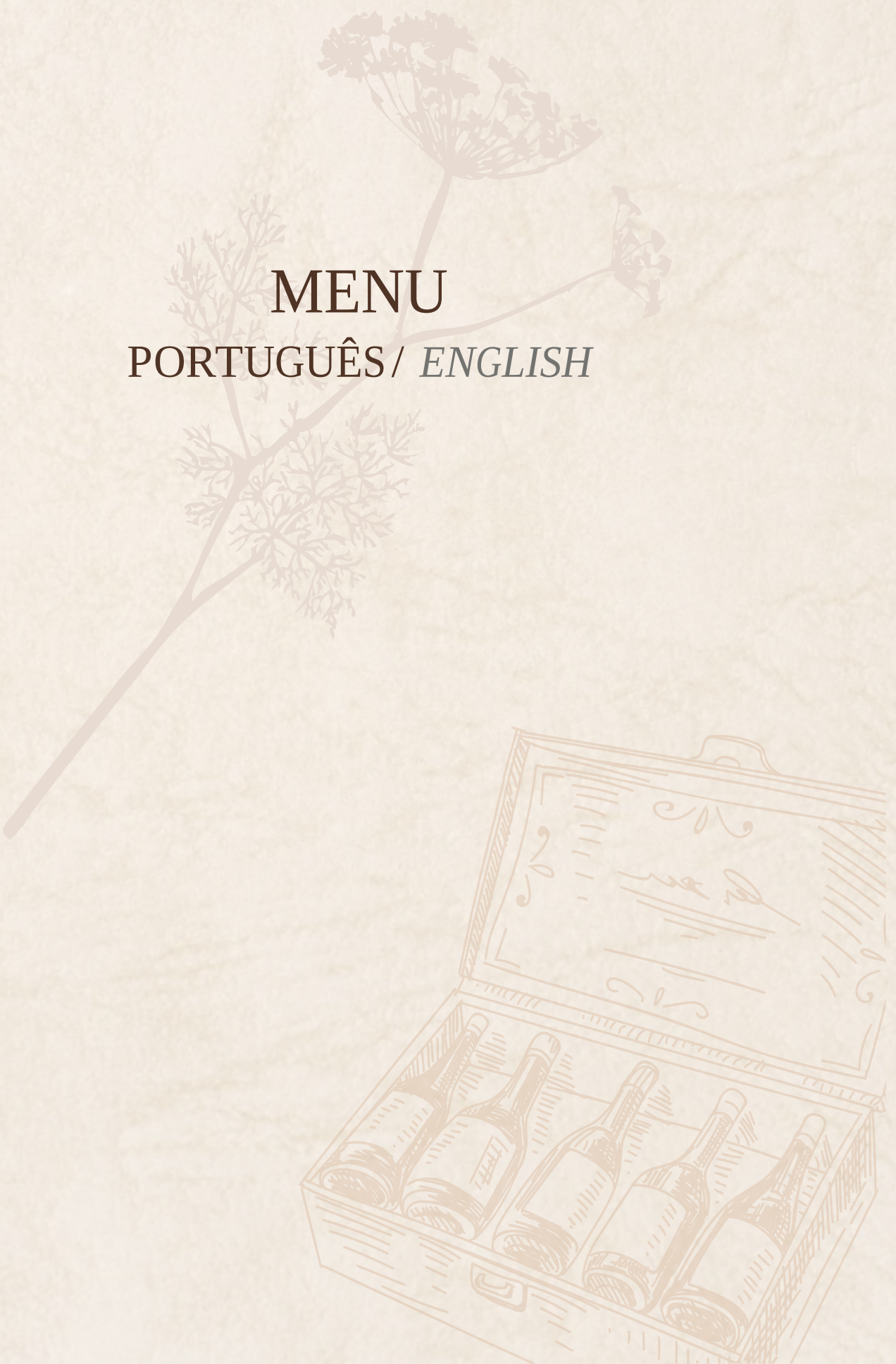




MENU

PORTUGUÊS / *ENGLISH*



Scan me



SUGESTÃO DE ENTRADA / *STARTER*



Bacalhau Fumado em Tosta Tosta de broa, bacalhau fumado, ovas de masago e tomate cherry <i>Smoked Cod on Toast Maize bread toast, smoked cod, masago and cherry tomato</i>	7€	Aneto Branco "i" Perfumado e Doce <i>White Aneto "i" Fragrant & Sweet</i>	6€	18€	16€

SUGESTÃO DE INVERNO / *WINTER DISH*

Javali no Tacho c/ Batata a murro e legumes <i>Wild Boar in a Pot With baked potatoes and vegetables</i>	18€	Espumante Tinto Muito Frutado <i>Red Sparkling Very Fruity</i>	6€	25€	23€

NOVIDADES PET NAT / *NEWS PET NAT*



Branco / White
Arinto e Folgasão



17€



15€



Rosé / Rosé
Pinot Noir



17€



15€

TAPAS / *FINGERFOOD*

Tábua de Queijos (seleção de queijos, pão, compota e frutos secos) <i>Selection of cheese, bread, jam and dried nuts</i>		28,00€
Tábua de Fumeiro (seleção de carnes fumadas, pão, compota e frutos secos) <i>Selection of smoked meats, bread, jam and dried nuts</i>		24,00€
Tábua Mista (queijo, fumeiro, pão e frutos secos) <i>Mixed selection (cheese and smoked meats)</i>		26,00€
Tosta de Sardinha Fumada (c/ pesto, cebola e pimento) <i>Smoked Sardine Toast (with pesto, onion and pepper)</i>		12,50€
Pato Gratinado em Tosta (c/ salada, queijo, laranja, molho V. Porto) <i>Gratin Duck on toast (with salad, cheese, orange and port wine sauce)</i>		13,50€
Folhado Agridoce (c/ queijo cabra, salpicão, compota de pimento, sésamo e salada) <i>Puff Pastry (bittersweet) goat cheese, smoked meat, jam and salad</i>		10,00€
Salada de Espinafres Frescos, Queijo Chevre, Nozes, Mel e Tomate Seco <i>Fresh spinach salad with cheese, walnuts, honey and dried tomato</i>		12,00€
Queijo Português Gratinado (c/ azeite, alecrim e tostas) <i>Melted Cheese, with olive oil, rosemary, garlic and toasts</i>		13,00€
Tachinho de Batatas (c/ ervas aromáticas e maionese de alho) <i>Sautéd potatoes with aromatic herbs and garlic mayonnaise</i>		7,00€
Portobello Recheado c/ Ratatouille em Molho de Tomate <i>Stuffed portobello with ratatouille in tomato sauce</i>		14,00€
Brás de Legumes c/ Portobello e salada <i>Portobello stuffed with a mix of sautéd vegetables with scrambled eggs thin fries, salad and crispy onion</i>		14,00€
Creme de Legumes <i>Vegetable soup</i>		4,00€

SUGESTÕES PRATO-VINHO

WINE PAIRING

Couvert (Manteiga, pão, azeitonas, croutons e azeite Aneto)
Couvert (butter, bread, olives, croutons and Aneto olive oil)



5,00€



BRANCO WHITE					
Tataki de Atum c/ sésamo, puré batata doce, rúcula, rabanete e creme balsâmico Tuna Tataki with sesame, sweet potato purée, arugula, radish and balsamic cream		19€	Branco / White Muito Frutado / Very Fruity	5€	13€ 11€
Bacalhau à Aneto c/ batata, couve, azeitona e broa crocante Codfish our way Codfish with potato, cabbage, olives, crispy bread		18€	Branco Reserva / White Reserve Complexo e Longo / Complex & Long	6€	17€ 15€
Salmão em crosta de Pistáchio Puré de beterraba c/ batata doce crocante e molho de iogurte Salmon in Pistachio crust Beetroot cream with crispy sweet potato and yogurt sauce		19€	Branco Grande Reserva / White Grand Reserve Mineral e Acidulo / Mineral & Acid	7€	21€ 19€
ROSÉ ROSÉ					
Risotto de Cogumelos Cogumelos frescos, porcini desidratados e rúcula Mushroom Risotto Fresh mushroom, dried porcini and arugula		17€	Rosé / Rosé Frutado e Seco / Fruity & Dry	5€	13€ 11€
TINTO RED					
Rebuçado de Alheira de Caça c/ salada de espinafre, ovo escalfado, creme balsâmico e sésamo Portuguese Sausage with spinach salad, poached egg, balsamic cream and sesame		17€	Tinto / Red Frutado e Macio / Fruity & Soft	5€	13€ 11€
Pernil Confitado c/ castanhas, salada de couve e arroz de citrinos Pork Leg Confit with chestnuts, citrus rice and cabbage salad		19€	Tinto Reserva / Red Reserve Jovem e Denso / Young & Dense	6€	21€ 19€
Naco de Vitela c/ puré de batata e azeitona desidratada, cogumelo shiitake e marinada de legumes Veal Steak with mashed potatoes and dehydrated olives, shiitake mushrooms, and vegetables		28€	Tinto Grande Reserva / Red Grande Reserve Elegante e Longo / Elegant & Very Long	7€	29€ 27€
Pasta Negra c/ mexilhão, queijo parmesão, coentros e molho de ostra Black Pasta with smoked mussels, parmesan cheese, coriander and oyster sauce		17€	Tinto Pinot Noir / Red Pinot Noir Mineral e Terroso / Mineral & Earthy	6€	22€ 20€

PRATO INFANTIL / CHILDREN'S DISH

Esparguete à Bolonhesa
Spaghetti Bolognese



12,00€

Taxa de Rolha
Bring your wine

10,00€

IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR
All prices include VAT at the legal tax rate

SOBREMESAS / DESSERTS

Mousse de Chocolate c/ Vinho Porto, Azeite Aneto e Flor de Sal <i>Chocolate mousse with Port wine, Aneto olive oil and salt</i>		5,50€
Bolo de Noz c/ Ovos Moles e Gelado de Whisky <i>Walnut cake with soft eggs and whisky ice cream</i>	  	7,50€
Crumble de Maçã c/ Gelado de Baunilha <i>Apple crumble with vanilla ice cream</i>	 	7,00€
Crème Brûlée <i>Crème Brûlée</i>		6,00€
Pudim de Late Harvest c/ Granizado de Citrinos <i>Late Harvest pudding with citrus slush</i>		7,00€
Queijo da Serra c/ Marmelada Citrina <i>Mountain cheese with citrus marmalade</i>	 	8,00€
Fruta da Época Laminada <i>Sliced seasonal fruit</i>		4,00€

VINHOS ESPECIAIS / SPECIAL WINES

			
COLHEITA TARDIA LATE HARVEST			
Colheita Tardia / Late Harvest Perfumado e Doce / Fragrant & Sweet			
	5€	18€	16€
Colheita Tardia "S" / Late Harvest "S" Muito Complexo e Frescura Ácida / Very complex and acid freshness			
	8€	40€	38€
ESPUMANTE SPARKLING			
Espumante Pinot Noir Bruto / Sparkling Pinot Noir Brut Frutado e Seco / Fruity & Dry			
	6€	25€	23€

OUTRAS BEBIDAS / OTHER DRINKS

ÁGUA / WATER	
Água 0,75L / Still Water 0,75L	2,00€
Água c/ Gás 0,75L / Sparkling Water 0,75L	2,00€
SUMOS NATURAIS / NATURAL JUICES	
Limonada 0,5L / 1L <i>Lemonade 0,5L / 1L</i>	4,00€ / 6,00€
Sumo de Pêssego e Maçã 0,5L / 1L <i>Peach and apple juice 0,5L / 1L</i>	4,00€ / 6,00€
SANGRIA / SANGRIA	
Sangria Vinho (tinto ou branco) 1L / Wine Sangria (red or white) 1L	18,00€
Sangria Espumante 1L / Sparkling Sangria 1L	22,00€
CHÁS / TEA	
Ervas do Douro / Douro Herb Tea	3,50€
Lucia-Lima / Camomila / Cidreira / Chá Verde <i>Lemon Verbena / Chamomile / Melissa / Green Tea</i>	3,00€
CAFÉ / COFFEE	
Café / Coffee Descafeinado / Decaffeinated Coffee	1,60€

CONTÉM FRUTOS SECOS

CONTÉM SOJA

CONTÉM SÉSAMO

CONTÉM LACTOSE

CONTÉM GLÚTEN

VEGETARIANO

SE TIVER ALERGIA OU INTOLERÂNCIA A ALGUM INGREDIENTE, ALIMENTO OU BEBIDA PRESENTE NO NOSSO MENU, POR FAVOR, INFORME-NOS. OBRIGADO.
IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ANY INGREDIENT, FOOD OR DRINK PRESENT IN OUR MENU, PLEASE INFORM US. THANK YOU.

MENU FRANÇAIS





Scan me



SUGGESTION D'ENTRÉE



					
Morue fumée sur toast (pain de maïs, morue fumée, œufs de poisson et tomates cerises)	7€	Aneto Blanc "i" Parfumé et doux		6€	18€ 16€

SUGGESTION D'HIVER

Sanglier à la casserole (avec pommes de terre écrasées à la portugaise et légumes)	18€		Mousseux Rouge Vin très fruité	6€	25€	23€
--	-----	---	--	----	-----	-----

NOUVEAUTÉS PÉT NAT



VIN BLANC
Arinto e Folgasão



17€



15€



VIN ROSÉ
Pinot Noir



17€



15€

TAPAS

Plateau de fromages (sélection de fromages)	  	28,00€
Plateau de charcuterie (sélection de charcuteries)	 	24,00€
Plateau mixte (fromage et charcuterie)	  	26,00€
Toast de sardine fumée (avec pesto, oignon et poivron)	  	12,50€
Canard gratiné sur tartine (avec une tartine, de la salade, du fromage, de l'orange, de la sauce au vin de Porto)	 	13,50€
Feuilleté sucré-salé (avec fromage de chèvre, salpicão portugais, confiture de poivron, sésame et salade)	  	10,00€
Salade d'épinards frais (avec du chèvre, des noix, du miel et de la tomate séchée)	  	12,00€
Fromage portugais gratiné (fromage, huile d'olive, romarin et tartines)	  	13,00€
Petite casserole de pommes de terre (pommes de terre dorées aux herbes aromatiques et de la sauce fraîche)	 	7,00€
Portobello farci à la ratatouille (avec de la sauce tomate)		14,00€
"Brás" de légumes (avec Portobello)	 	14,00€
Soupe de légumes		4,00€

SUGGESTIONS PLAT-VIN

Couvert
(du beurre, du pain, des olives et de l'huile d'olive Aneto)



5,00€



			BLANC		
Tataki de thon avec sésame, purée de patate douce, roquette et radis	19€	Blanc Très fruité	5€	13€	11€
Morue à l'Aneto avec des pommes de terre, du chou, des olives et du pain croustillant	18€	Blanc Réserve Complexe et long	6€	17€	15€
Saumon en croûte de pistache crème de betterave avec des patates doucees croustillantes et de la sauce d'yaourt	19€	Blanc Grande Réserve Minéral et acidulé	7€	21€	19€
			ROSÉ		
Rissotto aux champignons avec champignons frais et déshydratés et roquette	17€	Rosé Fruité et sec	5€	13€	11€
			ROUGE		
Bonbon d'alheira (saucisson) de chasse avec des épinards, un œuf poché, de la crème balsamique et du sésame	17€	Rouge Fruité et doux	5€	13€	11€
Jambon confit migas (miettes de pain aux herbes) avec des fanes de navet, des châtaignes et de la salade de chou	19€	Rouge Réserve Jeune et Dense	6€	21€	19€
Morceau de veau purée aux olives déshydratées, des shitake et de la salade	28€	Rouge Grande Réserve Élégant et long	7€	29€	27€
Pâte noire aux moules et à la coriandre	17€	Rouge Pinot Noir Minéral et terreux	6€	22€	20€

PLAT POUR ENFANTS

Spaghetti Bolognaise



12,00€

Frais de bouchon 10,00€

TVA AU TAUX LÉGAL EN VIGUEUR

DESSERTS

Mousse au chocolat au Porto avec de l'huile d'olive Aneto et fleur de sel	  	5,50€
Gâteau aux noix avec “ovos moles” (dessert qui mélange des oeufs et du sucre) et glace au whisky	 	7,50€
Crumble aux pommes	 	7,00€
Crème Brûlée		6,00€
Flan au Récolte Tardive et au granité d'agrumes		7,00€
Fromage de Serra avec de la confiture marmelade aux agrumes	 	8,00€
Fruits de saison laminés		4,00€

VIN SPÉCIAUX

			
RÉCOLTE TARDIVE			
 Récolte Tardive Parfumé et doux	5€	18€	16€
 Récolte Tardive "S" Très complexe et fraîcheur acide	8€	40€	38€
MOUSSEUX			
 Mousseux Pinot Noir Brut Des fruits rouges et sec	6€	25€	23€

AUTRES BOISSONS

EAU	
Eau plate 0,75L	2,00€
Eau gazeuse 0,75L	2,00€
JUS NATURELS	
Limonade 0,5L / 1L	4,00€ / 6,00€
Jus de pêche et de pomme 0,5L / 1L	4,00€ / 6,00€
SANGRIA	
Sangria vin (rouge ou blanc) 1L	18,00€
Sangria mousseux 1L	22,00€
CARTE DE THÉS	
Thé aux herbes du Douro	3,50€
Verveine / Camomille / Mélisse / Thé vert	3,00€
CAFÉ	
Café Décaféiné	1,60€



CONTÉM
FRUTOS SECOS



CONTÉM
SOJA



CONTÉM
SÉSAMO



CONTÉM
LACTOSE



CONTÉM
GLÚTEN



VEGETARIANO

SI VOUS ÊTES ALLERGIQUE OU INTOLÉRANT À UN INGRÉDIENT, UN ALIMENT
OU UNE BOISSON PRÉSENTE DANS NOTRE MENU, VEUILLER NOUS EN
INFORMER. MERCI.