



Take Away Menu

Escolha seus pratos favoritos do pequeno-almoço ao jantar!
Choose your favourite dishes from breakfast to Dinner!

*Os pedidos deverão ser feitos com pelo menos 1h de antecedência.
All orders must be made at least one hour in advance.*

Ligue da sua villa para a extensão 337 e faça o seu pedido!
Call from your villa to extension 337 and place your order



* - Válido de segunda a sexta-feira, não acumulável com outros descontos
* - Valid from Monday to Friday, not cumulative with other discounts

Pão & Pastelaria | Bread & Pastries

Pastelaria Sortida <i>Assorted Danish Pastries</i>	1,50€
Panquecas <i>Pancakes</i>	6,50€
Servidas com xarope de ácer, açúcar em pó, canela, frutos vermelhos e natas batidas <i>Served with maple syrup, red berries, icing sugar, cinnamon and cream</i>	
Rabanadas <i>French Toast</i>	6,50€
Servidas com xarope de ácer, açúcar em pó, canela, frutos vermelhos e natas batidas <i>Served with maple syrup, red berries, icing sugar, cinnamon and cream</i>	
Torradas <i>Toasts</i>	1,80€
Seleção de pães com manteiga e compota <i>Assorted bread with butter and jam</i>	2,50€
Bagel de Salmão Fumado <i>Smoked Salmon Bagel</i>	10,00€
Queijo creme com endro, salmão fumado, rúcula e cebola roxa <i>Cream cheese with dill, smoked salmon, rocket and red onion</i>	

Taças de Pequeno Almoço | Breakfast Bowls

Salmão Fumado <i>Smoked Salmon</i>	10,00€
Salmão fumado, agrião, tomate cherry, abacate, ovos cozidos a baixa temperatura, molho holandês e torradas de pão caseiro <i>Smoked salmon, watercress, cherry tomato, avocado, slow cooked eggs, hollandaise sauce and sourdough bread toast</i>	
Queijo Feta com Rúcula <i>Feta Cheese and Rocket</i>	8,20€
Ovos escalfados, abacate, queijo feta, pico de gallo, nozes, rúcula, crème fraîche e torrada de pão caseiro <i>Poached eggs, avocado, feta cheese, rocket, "Pico de Gallo", walnuts, crème fraîche and sourdough bread toast</i>	
Smoothie de Frutos Vermelhos <i>Wild Berry Smoothies</i>	7,00€
Smoothie de frutos vermelhos, granola, banana, kiwi, framboesa e coco tostado <i>Wild berry smoothie, granola, banana, kiwi, raspberry and roasted coconut</i>	
logurte Grego <i>Greek Yogurt</i>	6,00€
logurte grego, granola, morangos, banana, mirtilo, framboesa <i>Greek yogurt, granola, strawberries, banana and raspberry</i>	
Fruta <i>Fruit</i>	6,80€
Mistura de fruta da época <i>Seasonal fruit</i>	

Ovos & Omeletes | Eggs & Omelettes

Omeletes <i>Omelettes</i>	6,50€
Queijo, fiambre ou cogumelos com tostas <i>Cheese, ham or mushroom and toast</i>	
Condimento extra: queijo, fiambre, cogumelos, pimentos ou cebola 1,00€ <i>Extra toppings: cheese, ham, mushrooms, peppers or onion 1,00€</i>	
Pequeno Almoço Inglês <i>Full English</i>	11,00€
Ovos estrelados, feijão em molho de tomate, salsicha Cumberland, bacon, tomate assado, cogumelos salteados e torrada <i>Fried eggs, baked beans, Cumberland sausage, roasted tomato, sautéed mushrooms, bacon and toast</i>	

e que tal adicionar... | Why not add...

Bacon	3,00€
Salsicha Cumberland (2) <i>Cumberland Sausage (2)</i>	3,00€
Cogumelos Salteados <i>Sautéed Mushrooms</i>	2,00€
Abacate 1/2 <i>Avocado 1/2</i>	2,00€
Ovos: Escalfados, estrelados, mexidos <i>Poached, scrambled or fried egg</i>	1,50€
Salmão Fumado <i>Smoked Salmon</i>	6,00€
Tomate Assado <i>Roasted Tomato</i>	1,00€
Feijão em Molho de Tomate <i>Baked Beans</i>	1,00€

Sumos Naturais | Freshly Squeezed Juices

Opções: Laranja, Fruta da Época, Maçã Granny Smith e Cenoura ou Laranja e Papaia

Options: Orange, Seasonal Fruit, Granny Smith Apple and Carrot or Orange and Papaya 4.50€

Detox 5.00€

Maçã Granny Smith, pepino doce, kiwi e hortelã | *Granny Smith apple, sweet cucumber, kiwi and mint*

Batidos | Shakes

Banana 3.50€

Banana, gelado de baunilha, leite e bolacha de canela | *Banana, vanilla ice cream, milk and cinnamon cookie*

Morango & Cheesecake | *Strawberry & Cheesecake* 4.00€

Bolacha digestiva, morangos, queijo creme, leite, iogurte grego e natas batidas
Digestive biscuit, strawberries, cream cheese, milk, Greek yogurt and whipped cream

Snickers 5.00€

Snickers, gelado de baunilha, chocolate, caramelo, xarope de amendoim, natas batidas
Snickers, vanilla ice cream, chocolate, caramel, peanut syrup and whipped cream

Smoothies

Manga & Maracujá | *Mango & Passion Fruit* 5.00€

Manga, Maracujá, Banana e Leite de Amêndoa | *Mango, Passion Fruit, Banana and Almond Milk*

Morango & Cheesecake | *Banana & Strawberry* 4.50€

Banana, Morangos e Leite de Amêndoa
Digestive biscuit, Strawberries, Cream Cheese, Cilk, Greek Yogurt and Whipped Cream

Melão e Menta | *Melon & Mint* 4.50€

Xarope de melão, leite, melão, hortelã | *Melon syrup, milk, melon and mint*

Bebidas Quentes | Hot Drinks

Expresso | *Espresso* 1,50€

Expresso Descafeinado | *Decaf Espresso* 1,60€

Expresso Duplo | *Double Espresso* 2,25€

Café com Leite | *White Coffee* 2,50€

Cappucino | *Cappuccino* 3,00€

Chocolate Quente | *Hot chocolate* 3,00€

Galão Latte | *"Galão"* 3,00€

Abatanado | *Americano* 2,50€

Chá preto | *Tea* 2,00€

Couvert

Pão e manteiga (Pão sem glúten disponível a pedido) 1.75€
Bread and butter (Gluten free bread available upon request)

Sopas | Soups

Sopa do dia | *Soup of the day* 🌱 5.00€

Creme de Tomate | *Tomato Soup* 🌱 5.00€

Gaspacho Verde | *Green Gazpacho* 5.00€

Sopa fria de pepino doce, abacate, espinafres, sementes de abóbora tostadas e burratina
Cold soup with sweet cucumber, avocado, spinach, toasted pumpkin seeds and burratina

Entradas | Starters

Camarão Piri-piri | *Piri-Piri Prawns* 11.00€

Azeite extra virgem, alho, coentros, vinho branco e piri-piri
Extra virgin olive oil, garlic, coriander, white wine and piri-piri

Amêijoas da Ria Formosa à Bulhão Pato | *Ria Formosa Clams "Bulhão Pato"* 15.00€

Azeite extra virgem, alho, vinho branco e coentros, servido com tostas e manteiga de alho
Extra virgin olive oil, garlic, white wine and coriander, served with toast and garlic butter

Vegetariano | *Vegetarian:* 🌱

IVA Incluído. Lista de Alergénios e Intolerâncias Alimentares disponível a pedido
VAT Included. List of Allergens and Food Intolerances available upon request

Saladas | Salads

César | Caesar

Frango grelhado, bacon, anchovas, ovo cozido, parmesão, alface romana e croutons
Grilled chicken, bacon, anchovies, hard-boiled egg, croutons, romaine lettuce and parmesan shavings

11.00€

Abacate com Camarão Tigre Grelhado | Avocado with Grilled Tiger Prawns

Camarão tigre grelhado, abacate, cebola roxa, tomate cherry, alho, coentros, mistura de alfaces, azeite e sumo de limão
Grilled tiger prawns, avocado, red onion, cherry tomatoes, garlic, coriander, mixed leaves, olive oil and lemon juice

16.00€

Frango Tandoori | Tandoori Chicken

Mistura de alface, frango tandoori com couscous, sultanas, cebola roxa e molho de iogurte e menta
Mixed leaves, tandoori chicken with cous cous, red onion, sultanas and a mint and yogurt sauce

13.50€

Rosbife à Tailandesa | Thai Roast Beef

Roast beef, mistura de alfaces, cenoura, tomate, manga, hortelã, manjericão, molho de peixe, sementes de sesamo, sweet chili e lima
Roast beef, mixed leaves, carrot, tomato, mango, mint, basil, fish sauce, sesame seeds, sweet chili and lime

12.00€

Mozarela, Hummus, Pêssego, Tâmaras e Caju | Mozzarella, Hummus,

Peach Dates and Cashew Nuts 

Húmus, queijo mozzarella, mistura de alfaces, pêssego, tâmaras, laranja, caju tostado e molho de tâmaras
Hummus, mozzarella cheese, mixed leaves, peach, dates, orange, toasted cashews and a date sauce

12.00€

Atum | Tuna

Arroz sushi, rabanete, abacate, rebentos de soja, mistura de alfaces, pepino doce, abacaxi, atum corado, sementes de sésamo e molho de soja, gengibre e alho
Sushi rice, radish, avocado, soy sprouts, mixed leaves, sweet cucumber, pineapple, seared tuna, sesame seeds and a ginger and garlic soy sauce

13.50€

Salmão Fumado | Smoked Salmon

Salmão fumado, ovo de codorniz, quinoa, rabanete, abacate, manga, rebentos de soja, mistura de alfaces, pepino doce, sementes de sésamo e molho de mostarda e endro
Smoked salmon, quail egg, quinoa, radish, avocado, mango, soy sprouts, mixed leaves, sweet cucumber, sesame seeds and a mustard and dill sauce

17.50€

Principais | Mains

Fish and Chips Com puré de ervilha e molho tártaro <i>With mushy peas and tartar sauce</i>	14.50€
Bolinhos de Caranguejo Crab Cakes Servido com salada mista e molho tártaro <i>Served with a mixed salad and tartar sauce</i>	15.00€
Peixe do dia Grelhado Grilled Fish of the Day Servido com batata nova cozida e legumes <i>Served with new boiled potatoes and vegetables</i>	18.50€
Camarão Tigre Frito com Alho e Chilli <i>Fried Tiger Prawns with Garlic and Chilli</i> Servido com arroz de soja, passas de uva, pinhões e salada mista <i>Served with soy rice, raisins, pine nuts and a mixed salad</i>	24.00€
Frango Piri-piri Chicken Piri-Piri Servido com batata frita e salada mista <i>Served with French fries and a mixed salad</i>	11.50€
Bife da Vazia Black Angus Black Angus Sirloin Steak Servido com batata gomo picante, molho bearnês e salada mista <i>Served with hot potato wedges, béarnaise sauce and a mixed salad</i>	23.00€

Menu de Criança | Kids Menu

Corn Dog * Salsicha de cachorro frita em massa de milho, servido com batata frita e ketchup <i>Fried sausage in corn batter, served with French fries and ketchup</i>	5.50€
Hambúrguer Hamburger *	6.50€
Douradinhos Fish Fingers *	6.50€
Nuggets Frango Chicken Nuggets *	6.50€
Cordon Bleu de Peru Turkey Cordon Bleu * Servido com arroz, legumes e molho de tomate <i>Served with rice, vegetables and a tomato sauce</i>	9.50€
Pizza	7.00€
Esparguete à Bolonhesa Spaghetti Bolognese *	7.00€
Peito de Frango Grelhado com Arroz Branco e Legumes <i>Grilled Chicken Breast with White Rice and Vegetables</i>	9.50€

* Servido com batatas fritas | *Served with French fries*

Sandes | Sandwiches

Quesadilla de Legumes Vegetable Quesadilla 	10.00€
Tortilha, salsa picante, courgette, beringela, cogumelos, cebola roxa e manga, servido com guacamole, crème fraîche e salada mista <i>Tortilla, spicy salsa, courgette, aubergine, mushrooms, red onion and mango, served with guacamole, crème fraîche and a mixed salad</i>	
Quesadilla de Frango Chicken Quesadilla	11.50€
Tortilha, frango assado, queijo cheddar e mozzarella, manga, coentros, cebola roxa e salsa picante, servido com guacamole, crème fraîche e salada mista <i>Tortilla, roasted chicken, cheddar and mozzarella cheese, mango, coriander, red onion and a spicy salsa, served with guacamole, crème fraîche and a mixed salad</i>	
Club Fairways	12.00€
Tosta tripla com ovo, bacon, pasta de frango com maionese, alface e tomate <i>Toasted triple sandwich with egg, bacon, chicken mayo, lettuce and tomato</i>	
Francesinha	14.00€
Salsicha, queijo, bife da vazia grelhado, chourição, fiambre e molho de tomate picante <i>Sausage, grilled sirloin steak, ham, chorizo, gratinated cheese and a spicy tomato sauce</i>	
Prego Steak	14.00€
Pão caseiro com bife da vazia grelhado, Queijo Ilha São Miguel, pickle de pepino, alface, tomate, cebola roxa e mostarda de mel <i>Sourdough bread with grilled sirloin steak, São Miguel Island cheese, pickled cucumber, lettuce, tomato, red onion and honey mustard</i>	
Wrap de Frango Chicken Wrap	10.50€
Tortilha, peito de frango panado, mistura de alfaces, tomate cherry, aros de cebola e molho cocktail <i>Tortilla, breaded chicken breast, mixed leaves, cherry tomato, onion rings and cocktail sauce</i>	

Hambúrgueres | Burgers

Pão de hambúrguer brioche caseiro acompanhado com batata frita | *Homemade brioche bun served with French fries*

Beterraba e Quinoa Quinoa and Beetroot 	9.00€
Cebola caramelizada, abacate, pickle e molho sriracha <i>Caramelised onion, avocado, pickles and a sriracha sauce</i>	
Frango Chicken	10.00€
Peito de frango marinado com caril, iogurte Grego, chutney de manga e cebola roxa <i>Marinated chicken breast with curry, Greek yogurt, mango chutney and red onion</i>	
Black Angus Simples Simple Black Angus	10.50€
Black Angus com Queijo Black Angus with Cheese	11.00€
Black Angus Queijo e Bacon Black Angus with Cheese and Bacon	12.00€
Black Angus com Queijo Cheddar, Bacon e Cebola Caramelizada	14.50€
<i>Black Angus with Cheddar Cheese, Bacon and Caramelised Onion</i>	
Black Angus com Queijo Cheddar, Ovo Frito, Aros de Cebola e Maionese de Alho	15.00€
<i>Black Angus with Cheddar Cheese, Fried Egg, Onion Rings and Garlic Mayo</i>	

Massas | Pasta

Lasanha Vegetariana <i>Lasagne Vegetarian</i> 	10.00€
Courgette, beringela e abóbora grelhados, queijo mozzarella e molho de tomate e bechamel <i>Grilled courgette, aubergine and pumpkin, mozzarella cheese and a bechamel and tomato sauce</i>	
Lasanha Bolonhesa <i>Bolognese Lasagne</i>	12.00€
Bolonhesa, molho bechamel e queijo mozzarella <i>Bolognese, bechamel sauce and mozzarella cheese</i>	
Esparguete à Bolonhesa <i>Spaghetti Bolognese</i>	10.00€
Tagliatelle com Camarão <i>Shrimp Tagliatelle</i>	14.00€
Camarão, chalotas, alho Francês, tomate cherry, espinafres, manjeriço, queijo feta e crème fraîche <i>Shrimp, shallots, cherry tomatoes, leek, spinach, basil, feta cheese and crème fraîche</i>	
Pappardelle de Frango com Pesto e Tomate <i>Chicken and Tomato Pesto Pappardelle</i>	13.50€
Chalotas, tomate seco, alho francês, pesto e crème fraîche <i>Shallots, sun-dried tomatoes, leek, pesto and crème fraîche</i>	
Pappardelle de Cogumelos com Azeite de Trufa	13.50€
<i>Mushroom Pappardelle with Truffle Olive Oil</i> 	
Chalotas, cogumelos, vinho da Madeira e crème fraîche <i>Shallots, mushrooms, Madeira wine and crème fraîche</i>	

Pizzas Caseiras | Home Made Pizzas


Pão de Alho com Queijo <i>Garlic Bread with Cheese</i> 	4.00€
Azeite virgem extra com alho e queijo mozzarella <i>Extra virgin olive oil with garlic and mozzarella cheese</i>	
Margarita 	9.50€
Queijo mozzarella e molho de tomate <i>Mozzarella cheese and tomato sauce</i>	
Frango <i>Chicken</i>	11.50€
Molho de tomate, frango assado, cebola roxa, espinafres e queijo mozzarella <i>Tomato sauce, roasted chicken, red onion, spinach and mozzarella cheese</i>	
Meat Lovers	13.00€
Molho de tomate, rosbife, bacon, pepperoni, molho BBQ e queijo mozzarella <i>Tomato sauce, roast beef, bacon, pepperoni, BBQ sauce and mozzarella cheese</i>	
Carbonara	10.50€
Crème fraîche, bacon, cebola, cogumelos e queijo mozzarella <i>Crème fraîche, bacon, onion, mushrooms and mozzarella cheese</i>	
Pepperoni	12.00€
Molho de tomate, pepperoni e queijo mozzarella <i>Tomato sauce, pepperoni and mozzarella cheese</i>	
Legumes Grelhados <i>Grilled Vegetables</i> 	12.00€
Molho de tomate, pesto, beringela, tomate cherry, cebola roxa, courgette, abóbora e queijo mozzarella <i>Tomato sauce, pesto, aubergine, cherry tomato, red onion, courgette, butternut squash and mozzarella cheese</i>	

Couvert

Pão e manteiga (Pão sem glúten disponível a pedido) 1.75€
Bread and butter (Gluten free bread available upon request)

Sopas | Soups

Sopa do dia | *Soup of the Day*  5.00€

Creme de Tomate | *Tomato Soup*  5.00€

Gaspacho Verde | *Green Gazpacho* 5.00€
Sopa fria de pepino doce, abacate, espinafres, sementes de abóbora tostadas e burratina
Cold soup with sweet cucumber, avocado, spinach, toasted pumpkin seeds and burratina


Entradas | Starters

Ganache de Foie Gras | *Foie Gras Ganache* 9.50€
Servido com avelã, salada de chicória e brioche tostado
Served with hazelnut, chicory salad and toasted brioche

Ostras | *Oysters (unid. | unit)* 3.00€
Servidas em cama de gelo | *Served on crushed ice*

Rolo de Abacate com Lavagante | *Lobster and Avocado Roll* 16.00€
Abacate, lavagante, iogurte Grego, crème fraîche, cebola, maçã verde, endro e sumo de lima
Avocado, lobster, Greek yogurt, crème fraîche, onion, green apple, dill and lime juice

Mil Folhas de Salmão Fumado | *Smoked Salmon Millefeuille* 14.00€
Massa brick, mistura de alfaces, tomate cereja, salmão fumado, queijo creme, cebola roxa e endro
Brick pastry, mixed leaves, cherry tomatoes, smoked salmon, cream cheese, red onion and dill

Queijo de Cabra Gratinado com Mel | *Grilled Goats' Cheese with Honey*  9.00€
Servido com mistura de alfaces, nozes, pêras cozidas em vinho do Porto e vinagrete de framboesas
Served with mixed leaves, walnuts, pears cooked in Port wine and raspberry vinaigrette

Camarão Piri-piri | *Piri-Piri Prawns* 11.00€
Azeite extra virgem, alho, coentros, vinho branco e piri-piri
Extra virgin olive oil, garlic, coriander, white wine and piri-piri

Amêijoas da Ria Formosa à Bulhão Pato | *Ria Formosa Clams "Bulhão Pato"* 15.00€
Azeite extra virgem, alho, vinho branco e coentros, servido com tostas e manteiga de alho
Extra virgin olive oil, garlic, white wine and coriander, served with toast and garlic butter

Vegetariano | *Vegetarian:* 

IVA Incluído. Lista de Alergénios e Intolerâncias Alimentares disponível a pedido

VAT Included. List of Allergens and Food Intolerances available upon request

Peixe | Fish

Fish and Chips Com puré de ervilha e molho tártaro <i>With mushy peas and tartar sauce</i>	14.50€
Camarão Tigre Frito com Alho e Chilli <i>Fried Tiger Prawns with Garlic and Chilli</i> Servido com arroz de soja, passas de uva, pinhões e salada mista <i>Served with soy rice, raisins, pine nuts and a mixed salad</i>	24.00€
Corvina Corada <i>Seared Stone Bass</i> Servido com puré de aipo, funcho, legumes glaceados e molho de algas <i>Served with fennel, celeriac purée, glazed vegetables and a seaweed sauce</i>	23.50€
Polvo à Lagareiro <i>Octopus "à Lagareiro"</i> Polvo assado com azeite e alho, batata assada e grelos salteados <i>Roasted octopus with extra virgin olive oil and garlic, baked potatoes and sautéed cabbage greens</i>	16.00€
Caril Verde com Tamboril Crocante <i>Crispy Monk Fish Thai Green Curry</i> Caril verde, leite de côco, chalotas, pimentos, manjeriço, espinafres e arroz basmati <i>Green curry, coconut milk, shallots, peppers, basil, spinach and basmati rice</i>	21.00€
Garoupa com Crosta de Broa e Alecrim <i>Grouper with Corn Bread and Rosemary Crust</i> Servido com cenouras caramelizadas, puré de batata e molho vierge <i>Served with caramelised carrots, mashed potato and sauce vierge</i>	23.50€

Carnes | Meat


Frango Piri-piri <i>Chicken Piri-Piri</i> Servido com batata frita e salada mista <i>Served with French fries and a mixed salad</i>	11.50€
Bife da Vazia Black Angus <i>Black Angus Sirloin Steak</i> Servido com batata gomo picante, molho bearnês e salada mista <i>Served with hot potato wedges, béarnaise sauce and a mixed salad</i>	23.00€
Wellington de Borrego <i>Lamb Wellington</i> Borrego em massa folhada, servido com puré de batata e legumes glaceados <i>Lamb in puff pastry, served with mashed potato and glazed vegetables</i>	24.50€
Lombinho de Porco a Baixa Temperatura <i>Slow-Cooked Pork Tenderloin</i> Servido com puré de cogumelos, batata recheada, cogumelos salteados e presunto crocante <i>Served with mushroom purée, stuffed potato, sautéed mushrooms and crispy prosciutto</i>	19.50€
Duo de Frango <i>Duo of Chicken</i> Servido com batata pavê, puré de cenoura, cogumelos salteados e molho de tomilho <i>Served with potato pavé, carrot purée, sautéed mushrooms and a thyme sauce</i>	22.00€
Bife do Lombo Grelhado <i>Grilled Fillet Steak</i> Bife do lombo, espinafres salteados, batata pavê, foie gras corado, espargos e molho Madeira <i>Fillet steak, sautéed spinach, potato pavé, seared foie gras, asparagus and a Madeira sauce</i>	27.00€

Vegetariano | Vegetarian

Risoto de Cogumelos | Mushroom Risotto 16.00€
Arroz arbório, caldo de cogumelos, cogumelos salteados, manteiga e queijo parmesão
Arborio rice, mushroom broth, sautéed mushrooms, butter and parmesan cheese

Caril Verde de Legumes | Vegetable Green Curry 12.00€
Caril verde, pimentos, chalotas, couve flor, brócolos, cenoura, leite de côco e arroz basmati
Green curry, peppers, shallots, cauliflower, broccoli, carrots, coconut milk and basmati rice

Saladas | Salads

Mozzarella, Hummus, Pêssego, Tâmaras e Caju  12.00€
Mozzarella, Hummus, Peach, Dates and Cashew Nuts
Húmus, queijo mozzarella, mistura de alfaces, pêssego, tâmaras, laranja, caju tostado e molho de tâmaras
Hummus, mozzarella cheese, mixed leaves, peach, dates, orange, toasted cashews and a date sauce

César | Caesar 11.00€
Frango grelhado, bacon, anchovas, ovo cozido, parmesão, alface romana e croutons
Grilled chicken, bacon, anchovies, hard-boiled egg, croutons, romaine lettuce and parmesan shavings

Abacate com Camarão Tigre Grelhado | Avocado with Grilled Tiger Prawns 16.00€
Camarão tigre grelhado, abacate, cebola roxa, tomate cherry, alho, coentros, mistura de alfaces, azeite e sumo de limão
Grilled tiger prawns, avocado, red onion, cherry tomatoes, garlic, coriander, mixed leaves, olive oil and lemon juice


Hambúrgueres | Burgers

Pão de hambúrguer brioche caseiro acompanhado com batata frita
Homemade brioche bun served with French fries

Beterraba e Quinoa | Quinoa and Beetroot  9.00€
Cebola caramelizada, abacate, pickle e molho sriracha | *Caramelised onion, avocado, pickles and a sriracha sauce*

Black Angus Queijo e Bacon | Black Angus with Cheese and Bacon 12.00€

Massas | Pasta

Pappardelle de Cogumelos com Azeite de Trufa  13.50€
Mushroom Pappardelle with Truffle Olive Oil
Chalotas, cogumelos, vinho da Madeira e crème fraîche
Shallots, mushrooms, Madeira wine and crème fraîche

Lasanha Bolonhesa | Bolognese Lasagne 12.00€
Bolonhesa, molho bechamel e queijo mozzarella | *Bolognese, bechamel sauce and mozzarella cheese*

Pizzas Caseiras | Home Made Pizzas

Pão de Alho com Queijo <i>Garlic Bread with Cheese</i> 	4.00€
Azeite virgem extra com alho e queijo mozzarella <i>Extra virgin olive oil with garlic and mozzarella cheese</i>	
Margarita 	9.50€
Queijo mozzarella e molho de tomate <i>Mozzarella cheese and tomato sauce</i>	
Frango <i>Chicken</i>	11.50€
Molho de tomate, frango assado, cebola roxa, espinafres e queijo mozzarella <i>Tomato sauce, roasted chicken, red onion, spinach and mozzarella cheese</i>	
Carbonara	10.50€
Crème fraîche, bacon, cebola, cogumelos e queijo mozzarella <i>Crème fraîche, bacon, onion, mushrooms and mozzarella cheese</i>	
Pepperoni	12.00€
Molho de tomate, pepperoni e queijo mozzarella <i>Tomato sauce, pepperoni and mozzarella cheese</i>	
Meat Lovers	13.00€
Molho de tomate, rosbife, bacon, pepperoni, molho BBQ e queijo mozzarella <i>Tomato sauce, roast beef, bacon, pepperoni, BBQ sauce and mozzarella cheese</i>	
Legumes Grelhados <i>Grilled Vegetables</i> 	12.00€
Molho de tomate, pesto, beringela, tomate cherry, cebola roxa, courgette, abóbora e queijo mozzarella <i>Tomato sauce, pesto, aubergine, cherry tomato, red onion, courgette, butternut squash and mozzarella cheese</i>	

Menu de Criança | Kids Menu

Corn Dog *	5.50€
Salsicha de cachorro frita em massa de milho, servido com batata frita e ketchup <i>Fried sausage in corn batter, served with French fries and ketchup</i>	
Hambúrguer <i>Hamburger*</i>	6.50€
Douradinhos <i>Fish Fingers*</i>	6.50€
Nuggets Frango <i>Chicken Nuggets*</i>	6.50€
Cordon Bleu de Peru <i>Turkey Cordon Bleu</i>	9.50€
Servido com arroz, legumes e molho de tomate <i>Served with rice, vegetables and a tomato sauce</i>	
Pizza	7.00€
Esparguete à Bolonhesa <i>Spaghetti Bolognese</i>	7.00€
Peito de Frango Grelhado com Arroz Branco e Legumes	9.50€
<i>Grilled Chicken Breast with White Rice and Vegetables</i>	

* Servido com batatas fritas | *Served with French fries*

Faça o seu próprio BBQ | *Make your own BBQ*

Salsichas (2 unidades) <i>Sausages (2 units)</i>	2.50€
100% Hamburguer de Vaca (2 unidades) <i>100% Beef Burger (2 units)</i>	4.50€
Peixe (Dourada Robalo Salmão) – 1 unidade <i>Fish (Golden Bream Sea Bass Salmon)</i>	6.00€
Bife da Vazia Black Angus (200gr) <i>Black Angus Sirloin Steak (200 gr)</i>	9.00€
Bife do Acém <i>Rib Eye Steak (200 gr)</i>	6.50€
Costeletas de Borrego (4 unidades) <i>Lamb Chops (4 units)</i>	6.00€
Espetada de Porco (200gr) <i>Pork Kebab (200gr)</i>	4.50€
Frango <i>1/2 Chicken</i>	3.00€
Salada Mista <i>Mixed Salad</i>	3.50€
Oferta de 1 garrafa de vinho da casa para pedidos de BBQ iguais ou superiores a 40€ <i>Free bottle of house wine for every BBQ request of 40€ or more</i>	

Menu de Pizzas | *Pizza Menu*

Pão de Alho com Queijo <i>Garlic Bread with Cheese</i> 	4.00€
Azeite extra virgem com alho e queijo mozzarella <i>Extra virgin olive oil with garlic and mozzarella cheese</i>	
Margarita 	9.50€
Molho de tomate e queijo mozzarella <i>Mozzarella cheese and tomato sauce</i>	
Frango <i>Chicken</i>	11.50€
Molho de tomate, frango assado, cebola roxa, espinafres e queijo mozzarella <i>Tomato sauce, roasted chicken, red onion, spinach and mozzarella cheese</i>	
Carbonara	10.50€
Crème fraîche, bacon, cebola, cogumelos e queijo mozzarella <i>Crème fraîche, bacon, onion, mushrooms and mozzarella cheese</i>	
Pepperoni	12.00€
Molho de tomate, pepperoni e queijo mozzarella <i>Tomato sauce, pepperoni and mozzarella cheese</i>	
Atum <i>Tuna</i>	11.00€
Molho de tomate, atum, cebola, azeitonas e orégão <i>Tomato sauce, tuna, onion, olives and oregano</i>	
Meat Lovers	13.00€
Molho de tomate, rosbife, bacon, pepperoni, molho BBQ e queijo mozzarella <i>Tomato sauce, roast beef, bacon, pepperoni, BBQ sauce and mozzarella cheese</i>	
Parma	12.00€
Molho de tomate, queijo mozzarella, presunto, tomate cherry seco, rúcula e raspas de parmesão <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, prosciutto, dried cherry tomatoes, rocket and parmesan shavings</i>	
Legumes Grelhados <i>Grilled Vegetables</i> 	12.00€
Molho de tomate, pesto, beringela, tomate cherry, cebola roxa, courgette, abóbora e queijo mozzarella <i>Tomato sauce, pesto, aubergine, cherry tomato, red onion, courgette, butternut squash and mozzarella cheese</i>	

Apresentamos-lhe aqui algumas sugestões de vinhos, curiosidades dos mesmo e dicas de harmonização com comidas. Tudo preparado pelo nosso Sommelier Miguel Reis, para acompanhar suas refeições em casa.

“Esta é a minha seleção de vinhos com características diferentes, de diferentes regiões e latitudes, mas todos com algumas características comuns. Não saber ainda melhor se forem compartilhados com alguém que gosta e/ou se combinados com nossos deliciosos pratos.”

Here we present you some wine suggestions, curiosities and perfect wine-food harmonization prepared by our Sommelier Miguel Reis, to accompany your meals at home.

“This is my selection of wines with different characteristics and from different regions and latitudes, but all with some common features. These amazing wines will taste even better if shared with someone you love or if paired with our delicious dishes.”

Espumante | High Quality Sparkling Wine

Cava – Pere Ventura Tresor Brut (Penedès-Espanha) 27.00€

Espumante de alta qualidade proveniente de uma pequena cidade perto de Barcelona - Sant Sadurni D'Anoia. Pode começar e terminar sua refeição com o mesmo vinho, é muito crocante e versátil. Excelente com pratos crocantes como o nosso fish and chips ou até camarão tigre.

High quality sparkling from lovely small town close to Barcelona, Sant Sadurni D'Anoia. You can start and finish your meal with this incredible, crispy and versatile fizz. Excellent with crispy dishes like our fish and chips or even tiger prawns.

Branco | White

Vinhas do Côa (Douro) 16.00€

Proveniente da mais famosa região vinhateira portuguesa o Vale do Douro. Vinhas do Côa um vinho de cor aberta, leve, com toques de flores e limão, perfeito para acompanhar pratos como ostras ou pratos de peixe junto à piscina.

Coming from our most famous wine region, Douro Valley. Vinhas do Côa is light white with hints of flowers and lemon, perfect to go with oyster or fish dishes by the pool.

António Madeira (Dão) 37.00€

Proveniente de uma pequena parcela de vinhas muito velhas na Serra da Estrela, a mais alta montanha portuguesa. Este é um branco verdadeiramente complexo e aveludado. Pode compará-lo com os melhores brancos da Borgonha.

Made out numerous old grapes from a small plot in Serra da Estrela, the highest Portuguese Mountain. This is a truly complex and velvety white. You can compare it with best Burgundy whites.

Vicentino (Alentejo) 24.00€

Excelente Sauvignon Blanc, produzido na Costa Alentejana, vinho branco verdadeiramente aromático e intenso. Perfeito para combinar com saladas verdes ou mesmo mariscos.

Excellent Sauvignon Blanc made in Alentejo coast area, truly aromatic and intense white wine. Perfect to pair it with green salads or sea food.

Rosé

Covela (Vinhos Verdes) 25.00€

Limpo, crocante e gastronômico, de estilo Provence. Feito exclusivamente da melhor casta portuguesa, Touriga Nacional. Vai adorar combiná-lo com presunto com bastante cura. Fica muito com quase toda a gastronomia, ou mesmo sozinho.

Clean, crispy and gastronomic, Provence style rosé. Made exclusively from the best Portuguese grape variety, Touriga Nacional. You will love to pair it with smoked dry ham. It will be beautiful with almost anything or on its own.

Tinto | Red

Quinta do Ventozelo Blend (Douro) 28.00€

Este Douro de corpo médio é feito com as melhores uvas desta área mágica - Vale do Douro. Se for apreciador de vinhos tintos de Bordéus é ideal para si. Experimente com alguns dos nossos bifés.

This medium body Douro Red is made out the best grapes from this magic Portuguese area, Douro Valley. If you like Bordeaux Reds this is for you. Try it with some of our steaks.

Esporão - Canto do Zé Cruz (Alentejo) 60.00€

Provavelmente o melhor vinho produzido nesta histórica adega - Herdade do Esporão. Vinhas velhas exclusivamente da casta Aragonês (Tempranillo em Espanha). Delicadeza, frescura e cheio de sabores. Tremendo vinho tinto.

Probably the best wine produced in this historic winery, Herdade do Esporão. Made out old vines and exclusively Aragonês grape variety (Tempranillo in Spain). Finess, freshness and full of flavours. Bomb red.

Niepoort Rótulo (Dão) 22.00€

Se gosta do tintos da Borgonha, deve experimentar este. Taninos macios, frutas vermelhas frescas, corpo leve a médio. O solo de granito, o clima frio e a mistura de castas únicas desta regioao, marcam verdadeiramente este vinho fino.

If you enjoy Burgundy red you must try this one. Soft tannins, fresh red fruit, light to medium body. The granite soil, cold climate and blend of unique Portuguese grapes leaves a mark in this lovely red.

Vinhos Fortificados | High Quality Fortified Wine

Henriques e Henriques, Full Rich (Madeira) 22.00€

Vindo da bela ilha da Madeira com clima subtropical, este era o vinho de eleição de personagens históricas como Shakespeare, Napoleão Bonaparte e Thomas Jefferson. Este é o vinho certo para terminar a sua refeição. Fica perfeito com Creme Brulee, caramelo, sobremesas à base de nozes ou até charutos.

Coming from beautiful Madeira island with subtropical climate, this was back in the time the favourite of personalities, like Shakespeare, Napoleon Bonaparte, and Thomas Jefferson. This is the right wine to finish your meal. It will be perfect with Creme Brulee, butterscotch, nut-based desserts or even cigars.

Cocktails a Jarro 1l | Cocktail Jugs 1l

Pinacolada 24.00€

Rum, Puré de Coco, Natas, Sumo de Ananás | Rum, Cocunut Purée, Cream, Pineapple Juice

Daiquiri 24.00€

Rum, Triple Sec, Puré de Fruta, Simo de Lima, Gelo | Rum, Triple Sec, Fruit Purée, Lime Juice, Ice

Margarita 24.00€

Tequila, Triple Sec, Sumo de Limão | Tequila, Triple Sec, Lemon Juice

Mojito 26.00€

Rum, Açúcar Amarelo, Hortelã, Lima, Água com Gás

Rum, Brown Sugar, Fresh Mint, Fresh Lime, Soda Water

Caipirinha 26.00€

Lima, Açúcar Amarelo, Cachaça | Lime, Yellow Sugar, Cachaça

Pimm's 26.00€

Pepino, Hortelã, Limão, Laranja, Morangos, Pimm's, Gasosa

Cucumber, Mint, Lemon, Orange, Strawberries, Pimm's, Soda