



Entrada / Starter / Vorspeise

Folhado de queijo de cabra com mel de abelha e noz moscada <i>Goat's cheese in puff pastry with honey and nutmeg</i> <i>Ziegenkäse in Blätterteig mit Honig und Muskatnuss</i>	€9.70
Samosas de borrego com rebentos de soja e salada de tomate cereja <i>Lamb samosas with soya sprouts and cherry tomatoes salad</i> <i>Lamm in Knuspertasche mit Sojasprossen und Cherrytomatensalat</i>	€10.60
Tártaro de salmão com iogurte grego, lima e mel de abelha <i>Salmon tartare with Greek yogurt, lime and honey</i> <i>Lachstartare mit griechischem Joghurt, Limetten und Honig</i>	€9.70
Consommé de legumes com ravioli de rebentos de soja <i>Vegetable consommé with soya beans ravioli</i> <i>Gemüseconsomme mit Sojabohnen gefüllten Ravioli</i>	€7.50
Tempura de camarão <i>Prawn tempura</i> <i>Frittierte Garnelen</i>	€9.70

Principal / Main / Hauptgang

Pargo assado com camarão, salada morna de espargos e alcachofras €17.50
Baked sea bream with prawns, warm asparagus salad and artichokes
Gebackene Rosa Seebrassen mit Garnelen, warmen Spargel -
Artischockensalat

Espada malandra à moda da Ponta do Sol €17.10
"Espada" (Scabbard fish) à la mode de Ponta do Sol
"Espada" nach Art Ponta do Sol

Peixe fresco do dia com chermoula, salada de alcachofras e cenoura €22.90
glaceada
Fresh fish of the day with chermoula, artichoke and glazed carrot salad
Frischer Fisch des Tages mit Kräutercreme, Artischocken und glasiertem
Karottensalat

* * *

Filete de novilho com molho à escolha: pimenta; cogumelos; especiarias e €19.40
anchovas
Fillet of beef with your choice of sauce: pepper; mushrooms; anchovies
and spices
Filet vom Rind mit Sauce Ihrer Wahl: Pfeffer, Pilz, Anchovies und
Gewürzen

Carré de borrego com batata gratinada e legumes assados €19.40
Carré of lamb with potatoes au gratin and roasted vegetables
Carré vom Lamm mit Kartoffelgratin und geröstetem Gemüse

Massa e Risotto / Pasta and Risotto

Risotto de caranguejo e camarão com salada de rúcula e parmesão €13.00
Crab and prawn risotto with rucola salad and parmesan cheese
Krabben – Garnelenrisotto mit Rucolasalat und Parmesankäse

Vegetariano / Vegetarian

Polenta grelhada com caponata €11.00
Grilled polenta with caponata
Gegrillte polenta mit caponata

Pizza de queijo com cebola roxa e basilico €11.00
Pizza with cheese, red onion and basil
Käse-Pizza mit roten Zwiebeln und Basilikum

Penne com feijão e pesto de rúcula €11.00
Penne with beans and rocket pesto
Penne mit Bohnen und Rucolapesto

Hambúrguer grelhado de grão de bico €11.00
Grilled burger of chickpea
Gegrillte Burger Kichererbsen

Queijo feta, tomates secos e azeitonas em pão preto com cereais €11.00
Feta cheese, sundried tomatoes and olives on black bread with cereals
Feta-Käse, getrockneten, tomaten und schwarzen Oliven mit Brot Cereias

Salada de ovo com pão pita €9.00
Egg salad with pita bread
Eiersalat mit Fladenbrot

Risotto de bulgur trufado €14.00
Risotto de bulgur "Trufado"
Getruffeltem Risotto Bulgur

Sobremesa / Dessert

Degustação de chocolate <i>Tasting of chocolate</i> <i>Schokoladenhäppchen</i>	€9.50
Marquise de chocolate com laranja e molho inglês cremoso. <i>Marquise of chocolate with orange and crème anglaise</i> <i>Schokoladenmarquise mit Orange und Englischer Sauce</i>	€8.50
Vulcão de chocolate negro <i>Dark chocolate volcano</i> <i>Schokoladenkuchen mit Schokoladenfüllung</i>	€8.70
Samosas de banana com molho de caramelo e maracujá <i>Banana samosas with toffee and passion fruit sauce</i> <i>Banane in Knusperteig mit Karamell - Maracujasauce</i>	€8.50
Tarte de limão com merengue Italiano <i>Lemon tarte with Italian merengue</i> <i>Zitronentorte mit italienischem Konfekt</i>	€10.00
Ravioli de banana, lima e citronella, creme pasteleiro e zest de lima <i>Banana, lime and citronella ravioli, custard sauce and crystallized lime zest</i> <i>Banana, Limette und Citronellaravioli, "custard" Sauce und kristallisierte Limette</i>	€10.00

All taxes and service included