

meia lua

RESTAURANT

Couvert

Azeitonas marinadas, manteiga composta, azeite, pasta do dia, 3 variedades de pão **3.50€**
Marinated olives, compound butter, olive oil, pâté of the day, 3 types of bread

Sopas

Soups

Sopa do dia **3.50€**
Soup of the day

Sopa de peixe aromatizada com hortelã **5.00€**
Fish soup flavoured with spearmint

Entradas

Starters

Terrina de foie-gras caseira, marmelada e brioche torrado **11.00€**
Terrine of homemade foie gras, quince jam and toasted brioche

Tártaro de Novilho, molho pesto, lascas de parmesão, alcaparras e cebola crocante **8.00€**
Veal tartar, pesto sauce, shards of parmesan cheese, capers and crispy onion

Trouxa de queijo cabra, cogumelos salteados e redução de vinho do porto **7.00€**
Goat's cheese parcel, sautéed mushrooms and Oporto wine reduction

Salmão gravlax em 2 aromas, natas azedas e legumes crocantes **5.50€**
2 flavours of gravlax salmon, sour cream and crispy vegetables

Vegetarianos

Vegetarian

Tarte fina de cebola, tomate, courgette e beringela **8.00€**
Onion, tomato, zucchini and eggplant delicate pie

Salada de Tofu com Legumes grelhados e molho pesto **10.50€**
Tofu salad with grilled vegetables and pesto sauce

Peixe

Fish

Cataplana de peixe da nossa costa (2 pessoas) **32.00€**
Cataplana of Atlantic fish (2 persons)

Taco de bacalhau confitado sobre grelos salteados, crocante de broa e redução de vinagre balsâmico **17.00€**
Confit codfish taco over sautéed sprouts, crispy corn bread and balsamic vinegar reduction

Tranche de salmão corado, legumes glaciados, batata rosti e molho manjericão **14.00€**
Slightly toasted salmon tranche, glazed vegetables, potato rosti and basil sauce

Filete de robalo estaladiço sob puré de cenoura, courgette e cogumelos salteados **15.50€**
Crispy bass fillet over carrot purée, sautéed zucchini and mushrooms

Peixe grelhado (dependendo da variedade do mercado) **15.50€**
Grilled fish (as per market availability)

Carne

Meat

Tornedó de novilho a baixa temperatura, espargos salteados e batata sauté **17.00€**
Low temperature-cooked veal tournedos, sautéed asparagus and sauté potatoes

Chuleton de boi maturado (2 pessoas) **32.00€**
Chuletón from ox's mature meat (2 persons)

Coxa de pato confit, legumes da época e risotto de cogumelos silvestres **15.00€**
Duck leg confit, seasonal vegetables and wild mushrooms risotto

Carré de porco, batata Anna, maçã e estufado de couve com canela **12.50€**
Pork carré, apple and potatoes Anna and cinnamon and cabbage stew

Risottos

Risotto de cogumelos silvestres **9.00€**
Wild mushrooms risotto

Risotto de camarão e espargos **12.50€**
Shrimp and asparagus risotto

Risotto de abóbora assada e presunto de porco bísaro **10.00€**
Roasted pumpkin and bisaro pork ham risotto

Sobremesas

Desserts

Tarte de frutos vermelhos com gelado de baunilha e crumble de lima-limão **5.00€**
Mixed berry pie with vanilla ice-cream and lemon & lime crumble

Semifrio de pêra caramelo e chocolate de leite **6.50€**
Pear, caramel and milk chocolate semifreddo

Quindim com gelado de laranja **5.50€**
Quindim with orange ice-cream

Salada de frutas **4.50€**
Fruit salad

Fruta da época **3.50€**
Seasonal fruit

IVA INCLUÍDO / TAX INCLUDED

Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

If you need any info about allergens, please ask one of our staff members before placing your order. No dish, food or beverage, including the couvert, can be charged if not requested or if made unusable by the customer.