

Dessert



Crepe Suzete flamejado servido com gelado de baunilha

8
€



Morangos flamejados com gelado de limão

8
€



Tarde de Amêndoa

7
€



Tarte de maçã quente com gelado de baunilha

7
€



Bola de gelado (1un)

4
€



Nuggets de Frango

13
€



Magret de pato com molho de laranja

21
€

Sobremesas



Tabua de Queijos com doce da casa

11
€

Bebidas



Garrafa de água

4
€

Pescados



filete de robalo

24
€

Entradas



Coquetel De Camarão

Carne



Carré de borrego grelhado perfumado em ervas aromáticas acompanhado com bata rosti servido com molho de hortelã

32
€



Bife Diana flamejado em molho inglês, brandy, cebola e cogumelos picados

28
€



Bife Pimenta flamejado com pimenta verde em grão, brandy, champagne e natas

29
€

Starter



Sopa Do Dia

5
€



Vieiras aveludadas ` la Esporão ´ com molho de citrinos e mescla de salada

13
€



Camarão sauté alinho

11
€



Cobertura (por pessoa)

5
€

Main Course



Linguado A Mounier

28
€



Camarão Tigre à algarvia grelhado com arroz Basmati

37
€



Filete de Pregado batata nova e legumes salteados

25
€



Polvo ` à lagareiro ´ com batata nova e legumes

23
€

Pastas



Linguini com Camarão e Salmão fumado

22
€

Sopas



Sopa de Cebola A Francesa

6
€

Entradas Frias



Salada de Espargos com Salmão fumado

10
€

Café



Café

2
€

Sala de Pasto



Esparguete à bolonhesa

18
€

Prato principal



Salada Cesar

10
€

Massas e Risottos



Ravioli De Cogumelos

17
€