

• restaurante •
PETISCOS
DA PRATA

EN / FR

TO SHARE
POUR PARTAGER

Hand cut acorn fed iberian ham 31 €
Jambon ibérique coupé à la main

Portuguese cheese selection 17 €
Selection de fromages portugais

Artisan cold cuts assortement 14 €
Assortiment de saucisses artisanales

Muxama cured tuna fish 17 €
Muxama, ton salé et séché

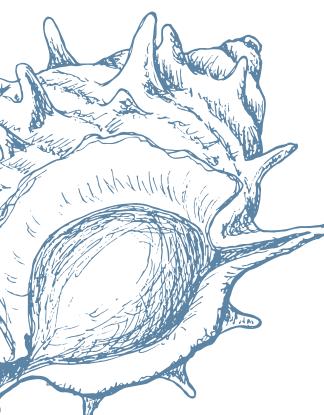
Canned smoked mussels 9 €
Moules en marinade

Canned mackerel in oil 9 €
Maquereau à l'huile d'olive

Canned winkles 8€/g
Bigorneaux au naturel

Canned grilled cod fish 10 €
Morue grillée

Canned sardines with sweet peppers 9 €
Sardines à l'huile et poivrons



COLD STARTERS
ENTRÉES FROIDES

Trasmontana cow tartar with pickles and soja cured egg yolk 14 €
Tartare de vache "trasmontana" aux légumes au vinaigre et jaune d'oeuf au soja

Olivier salad with mackerel 12 €
Salade Olivier avec maquereau à l'huile

Caesar's salad 12 €
Salade César

Lettuce heart, celeriac, apple and walnuts salad with Waldorf sauce 11 €
Coeur de laitue, céleri, pomme et noix à la sauce Waldorf



HOT STARTERS
ENTRANTES CALIENTES

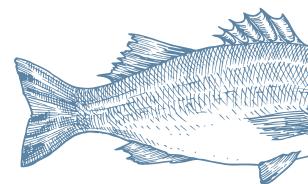
"Bravas" potatoes 6 €
Patatas bravas

Starry eggs with alheira from Mirandela 12 €
Oeufs "rotos" avec saucisse alheira de Mirandela

Homemade croquettes (ask the variety of the day) 12 €
Croquettes faites maison (demander la variété du jour)

• restaurante •

PETISCOS DA PRATA



MEAT VIANDES

Porc "secreto" with "a murro"
potatoes and chimichurri sauce 16€
"Secreto" de porc avec pommes de terre
"á murro" et sauce "chimichurri"

Douro's wine beef cheek stew 21€
Joue de boeuf braisé au vin du Douro

Chicken and scallop skewers 15€
Brochettes de poulet et coquilles
de Saint Jacques grillées

EN / FR

FISH POISSON

Cod confit with "caldo verde"
and aïoli 18€
Morue confit avec "caldo verde"
et aïoli

Hake with grilled eggplant
and garlic chips 23€
Merlan avec aubergine grillée
et chips d'aïl

Bread service 2€
Service de pain



OUR SANDWICHES NOS SANDWICHES

Fried squid sándwich with ink aïoli 9€
Encornets frits et aïoli à l'encre

Iberian ham & Sierra da Estrela
cheese sandwich 10€
Jambon ibérique et fromage Serra da
Estrela

Smoked salmon, fennel, crème
fraîche and herbs 16€
Saumon fumé, fenouil,
crème fraîche aux herbes

DESSERTS POSTRES

"Pasteis de nata"
(puff pastry & custard cream) 6€
"Pasteis de nata"
(tartelettes de millefeuilles et crème
au jeune d'oeuf)

Bread, olive oil and chocolate 6€
Pain à l'huile d'olive et au chocolat

Rhum baked pineapple with
coconut sorbet 8€
Ananas au rhum et sorbet au
noix de coco

Sautéed strawberries with black
pepper and chantilly ice cream 9€
Fraises sautées au poivre noir et
glace au Chantilly