



POTAGES

Potage de Chou Vert Galega, Pomme de Terre et Chorizo	3.00
Potage de Légume	2.50

ENTRÉES

Pain	2.50
Beurre	0.60
Olives	1.50
Saucisse de Mirandela Grillée	4.50
Oeufs Brouillis (Bio) aux Champignons	6.00
Acras de Morue (4)	4.00
Morue Effilée Dessalée á l'Ail, Oignon et Huile d'Olives	4.50
Acras de Fruits de Mer (4)	4.00
Cassoulet de Tripes	4.00
Fromage et Compote de Fruits	5.00
Jambon "Pata Negra", Pain e Huile d'Olive Extra Vierge Carm	8.00
Salade de Poulpe avec Oignons, Persil, Vinaigre et Huile d'Olives	6.00
Palourdes à Bulhão Pato (Huile d'Olive, Ail et Vin Blanc)	14.00
Gambas Sautées á l'Huile d'Olive et Ail	8.00

SALADES

Salade Miste	3.50
Salade du Chef	11.00

MENU ENFANTS

Steak de Veau Grillé, Salade, Frites et Riz	9.00
Pizza du Fromage et Jambon	7.00

VÉGÉTARIEN

Tourte aux Légumes	13.00
Pâtes Sautées aux Légumes Frais	11.00

POISSONS

Morue au Four et Pain de Maïs	12.00
Poulpe grillé à L'huile d'Olive et Pommes de Terre au Sel Marin	15.00
Sole Grillée	16.00
Tourte aux Fruits de Mer	13.00
Fillets de Saumon Grillés avec Fromage Brie	14.00

MEAT

Cassoulet de Tripes de Vache aux Haricots Blancs	10.00
Piece de Veau de Trás os Montes	14.00
Steak de Porc Noir Élevé aux Gland de Chêne et "Migas" de Pain	13.00
Carré D'Agneau Grillés	15.00
Blancs de Poulets Grillés	11.00
Côte de Boeuf Grillée – 350g environ	16.00
Tournédo, Pâtes et Gambas	16.00
Tourte de Volailles	13.00
Francesinha (Croque-monsieur Steak, Jambon, Fromage, Frites et Sauce Maison)	10.00

DESSERTS

Fromage de Montagne d'appellation controlée	6.00
Gateau de Guimarães	4.50
Gateau aux Oeufs et Amandes de Guimarães	4.00
Cheesecake	4.00
Tarte aux Pommes et Cannelle	4.00
Tarte aux Citrons	4.00
Gateau de Mousse au Chocolat	4.00
Flan à Buxa	4.00
Mousse au Chocolat	4.00
Salade de Fruits	4.00
Crème Brulée (Oeufs Bio)	4.00

Par Commande *(minimum 8 Pax)*

Riz de Poulet (au sang ou non)	12.00/Pax
Cabris Grillé avec Sauce Buxa	15.00/Pax
Rojões à Minhota (Viande de Porc Sautée)	11.00/Pax
Pot-au feu á la Portugaise	11.00/Pax
Riz de Lotte	13.00/Pax
Panse de Porc Farcie au Porc Sauté	11.00/Pax



PORTO / APÉRITIF

Porto Bco Casa Amarela Res.	5.00
Gin Tónico Friends	9.00
Porto Tto Ruby Casa Amarela	5.00
Taylors 20 Anos Tawny	8.00

VIN RÉGION DOURO**Blanc**

Urze	10.00
Urze Reserva	15.00
Maria Mansa (0,375)	9.00
CARM Colheita	14.00
CARM Reserva	21.00
Dialogo	14.00
Cottas Colheita	15.00
Crasto	20.00
Pomares	13.00
Quinta do Cabril	14.00
Flor de S. José	20.00
Casa Amarela Reserva	17.00
Maria de Lurdes CARM	27.00
Redoma	24.00
CM da Carm	51.00

Rouge

Urze	10.00
Urze Reserva	15.00
Maria Mansa (0,375)	9.00
Pomares	14.00
Quinta do Cabril	13.00
Quinta do Cabril Reserva	18.00
Cottas Colheita	15.00
Cottas Reserva	22.00
Dialogo	14.00
CARM Colheita	14.00
CARM Reserva	21.00
Duas Quintas	19.00
Duas Quintas (0,375cl)	10.00
Casa Amarela	18.00
Vallado	15.00
Crasto	20.00
Crasto (0,375cl)	11.00

Quinta Nova	17.00
Quinta de S. José	20.00
Cedro do Noval	21.00
Quinta de S. José Reserva	38.00
CM da CARM	99.00
Redoma	49.00
Chrysea	89.00
Batuta	98.00

VIN – RÉGION VINHO VERDE**Blanc**

Quinta de Maderne (Loureiro)	10.00
D. Diogo Arinto	11.00
D. Diogo Azal	11.00
D. Diogo Trajadura Alvarinho	13.00
Muralhas	11.00
Muralhas (0,375cl)	6.00

Alvarinhos

Alvarinho Deu la Deu	13.00
Alvarinho Soalheiro	19.00
Alvarinho Soalheiro 1as Vinhas	27.00
Carballal de Sande – Rias Baixas	18.00

Blanc Biologique

Aphros Loureiro	15.00
Aphros Aether	17.00
Aphros Phaunus Amphora Loureiro	21.00

Rouge

D. Diogo Vinhão	11.00
Aphros Vinhão (Biologique)	16.00

OTHERS REGIONS**Blanc**

Quinta dos Currais (Beiras)	11.00
Vinha Paz (Dão)	17.00
Ermelinda Freitas (Setúbal)	13.00

Rouge

Vale Pradinhos (Trás-os-Montes)	19.00
Quinta dos Currais (Beiras)	11.00
Vinha Paz (Dão)	17.00
Filipa Pato Baga (Bairrada)	15.00
Ermelinda Freitas Res. (Setúbal)	15.00

VINS RÉGION ALENTEJO**Blanc**

Torre de Estremoz	10.00
.Com	11.00
.Com (0,375cl)	6.00
Pato Frio Grande Escolha	16.00
Tiago Cabaço Vinhas Velhas	18.00
Monte da Peceguina	18.00
Pêra Manca	45.00

Rouge

Torre de Estremoz	10.00
.Com	11.00
.Com (0,375cl)	6.00
Tiago Cabaço Vinhas Velhas	18.00
Monte da Peceguina	18.00
Monte da Peceguina (0,375cl)	10.00
Cartuxa	29.00
Blog	38.00
Malhadinha	49.00
Pêra Manca	PV

ROSÉ

Monte da Peceguina (Alentejo)	17.00
Casa Amarela Rosé (Douro)	17.00
Urze (Douro)	11.00
Mateus Rosé	9.00

CHAMPAGNE

H. Blin Brut	39.00
H. Blin Brut (0,375cl)	25.00

VIN DE DESSERT

Clã Douro Quinta Nova Moscatel	5.00
Grandjô "Late Harvest"	7.00

VINS MOUSSEUX

Alvarinho Soalheiro	24.00
Alvarinho Soalheiro Rosé	24.00
Vertice Bruto	25.00
Quinta de Maderne Chardonnay	13.00
Quinta de Maderne Rosé	13.00
Aphros Loureiro (Biologique)	16.00

VINS AU VERRE (20cl)

Vinho da Casa Verde/blanc	4.00
Monte da Peceguina blanc/rouge	6.00
Quinta de S. José blanc/rouge	6.00
Torre de Estremoz blanc/rouge	4.00
Urze blanc/rouge	4.50
Urze Rosé	4.50
D. Diogo Arinto Verde/blanc	4.50
Aphros Loureiro (Biologique)	5.50

AUTRES BOISSONS

Sangria (1L)	10.00
Jus Naturel Orange	5.00
Jus 100%	2.50
Eau Minérale (0.25L)	1.00
Eau Minérale (0.50L)	1.60
Eau Minérale (1L)	2.50
Eau gazeuses (0.20L)	1.40
Eau gazeuses (1L)	3.00
Sodas	1.80
Bière/Pression (0.25L)	1.60
Bière (0.33L)	1.80
Bière (0.50L)	3.00
Erdinger (0.50L)	5.00
Chimay (0.33L)	5.50
Heineken (0.25L)	2.00
Sommersby	2.80
Radler	2.40
Licores	3.50
Whisky Novo	4.00
Whisky Malt	6.00

CAFETARIA

Café	1.20
Thé	2.50
Café au Lait	2.50
Capuccino	3.50
Café Americano	2.40