



ZUPPE

Caldo Verde (Zuppa al Cavolo Verde con Patate e Salsiccia)	3.00
Zuppa di Legumi	2.50

ANTIPASTI

Pane	2.50
Burro	0.60
Olive	1.50
Salsiccia di Mirandela	4.50
Uova Strapazzate (bio) con Funghi Champignon	6.00
Frittelle di Baccalà (4)	4.00
Insalata di Baccalà Sbriciolato con Aglio, Cipolla, Olio d'Oliva	4.50
Fritelle di Gamberi (4)	4.00
Trippe con Fagioli Bianchi	4.00
Formaggio con Confettura	5.00
Prosciutto Crudo "Pata Negra" con Pane, Olio di Oliva Extra Vergine	8.00
Insalata di Polipo con Cipolla, Prezzemolo, Aceto e Olio d'Oliva	6.00
Vongole all'Olio di Oliva, Aglio e Vino Bianco	14.00
Gamberi Saltati con Olio d'Oliva e Aglio	8.00

INSALATE

Insalata Mista	3.50
Insalata dello Chef	11.00

Menu Bambini

Bistecca di Vitello alla Griglia, Patatine Fritte, Riso e Insalata	9.00
Pizza di Formaggio e Prosciutto	7.00

MENU VEGETARIANO

Torta Salata di Verduri	13.00
Pasta al Verduri	11.00

PESCE

Baccalà al Forno e Pane di Granturco	12.00
Polpo alla Griglia, Patate al Sale Marino e Olio d'Oliva	15.00
Sogliola alla Griglia	16.00
Tortino ai Frutti di Mare	13.00
Filetti di Salmone alla Griglia con Formaggio Brie	14.00

CARNI

Trippe con Fagioli Bianchi	10.00
Filetto di Vitello Trás-os-Montes alla Griglia	14.00
Carne di Maiale Iberico Allevato a Ghiande, con "Migas" (puré) di Pane	13.00
Carrè di Agnello alla Griglia	15.00
Petto di Pollo alla Griglia	11.00
Costata di Manzo alla Griglia	16.00
Tornedó – Filetto di Vitello alla Buxa con Pasta Saltata	16.00
Torta Salata di Pollo	13.00
Francesinha da Buxa (sandwich con prosciutto crudo, filetto di vitello, salsiccia con formaggio gratinato al forno e salsa piccante)	10.00

DESSERT

Formaggio di Montagna doc	6.00
Torta de Guimarães	4.50
Torta di Mandorle	4.00
Cheesecake	4.00
Torta di Mela con Cannella	4.00
Torta al Limone	4.00
Torta di Mousse di Chocolate	4.00
Budino del Buxa	4.00
Mousse di Cioccolato	4.00
Macedonia di Frutta	4.00
Crema Catalana con Uova (Bio)	4.00

Per Ordine (mínimo 8 Pax)

Risotto di Pollo, Potete Scegliere con o senza Sangue di Pollo	12.00/Pax
Agnello alla Piastra	15.00/Pax
Rojões à Minhota (piatto tradizionale con carne di maiale)	11.00/Pax
Bollito Portoghese, con Carni Assortite di Pollo, Manzo, Vitello affumicato, e Contorno di Patate e Verdure	11.00/Pax
Coda di Rospo con Gamberetti in Zuppa di Riso	13.00/Pax
Pancetta Ripiena	11.00/Pax



PORTO / APERITIVO

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

VINI DELLA REGIONE DEL DUERO**Bianchi**

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

Rossi

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

VINO "VERDE" ZONA TIPICA DI MINHO**Bianchi**

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

Bianchi Biologico

Aphros Loureiro	15.00
Aphros Aether	17.00
Aphros Phaunus Amphora Loureiro	21.00

Rossi

D. Diogo Vinhão	11.00
Aphros Vinhão (Biologico)	16.00

ALTRE REGIONI**Bianchi**

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

Rossi

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

VINO DELLA REGIONE ALENTEJO**Bianchi**

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

Rossi

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

VINO DESSERT

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

VINI SPUMANTI

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 (Biologico)	16.00

VINI AL CALICE (20cl)

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

ALTRE BEVANDE

Sangria (1 L)	10.00
Succo Natural Arancione	5.00
Succo 100%	2.50
Acqua (0.25L)	1.00
Acqua (0.50L)	1.60
Acqua (1 L)	2.50
Acqua c/ gás (0.20L)	1.40
Acqua c/ gás (1 L)	3.00
Refrigerentes	1.80
Birra/Pressione (0.25L)	1.60
Birra (0.33L)	1.80
Birra (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
Tè	2.50
Café c/ Latte	2.50
Capuccino	3.50
Café Americano	2.40