

## SOBREMESAS

### DESSERTS

**Mousse de chocolate \*\*** 6€  
*Chocolate mousse*



**Pastel de nata \*\*** 3€  
*Portuguese cream custard*

**Fruta da época (laminada) \*\*** 7€  
*Seasonal fruit (sliced)*

**Salada de Frutas \*\*** 7€  
*Fruits salad*

**Terrine de dois chocolates com coulis de frutos vermelhos** 9€  
*Two chocolates terrine with red fruits coulis*

**Crepe, gelado de nata, redução de conhaque e Grand Marnier** 12€  
*Crêpe, cream ice cream, reduction of Cognac and Grand Marnier*

**Gelado taça Dom Pedro** 9€  
**(3 sabores à escolha: nata, morango, chocolate, limão, caramelo salgado, café e vinho do Porto)**  
*Dom Pedro Ice Cream Bowl*  
*(3 flavours at your choice: clotted cream, strawberry, chocolate, lemon, salted caramel, coffee and port wine)*

**Finalize a sua taça de gelado**  
*Finish your ice cream*

**Mini suspiros, cookies, caramelo crocante, mix de chocolates**  
*Mini meringues, cookies, crispy caramel, mix of chocolate*

## MENU INFANTIL (até 12 anos) 15€

### KIDS MENU (under 12 years)

#### SOPA | SOUP

**Creme de legumes da estação**  
*Seasonal vegetables cream soup*

#### PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

**Filete de robalo panado**  
*Breaded sea bass filet*

**Filete de novilho e batata frita**  
*Veal steak with fries*

**Peito de frango grelhado com puré de batata**  
*Grilled chicken steak with potato purée*

#### SOBREMESAS | DESSERTS

**Mousse de chocolate \*\***  
*Chocolate mousse*

**Salada de Frutas \*\***  
*Fruits salad*

**Gelado taça Dom Pedro**  
**(2 sabores à escolha: nata, morango, chocolate, limão, caramelo salgado e manga)**  
*Dom Pedro Ice Cream Bowl*  
*(2 flavours at your choice: clotted cream, strawberry, chocolate, lemon, salted caramel and mango)*

**Finalize a sua taça de gelado**  
*Finish your ice cream*

**Mini suspiros, cookies, caramelo crocante, mix de chocolates**  
*Mini meringues, cookies, crispy caramel, mix of chocolate*

Caro cliente, informamos que alguns dos nossos pratos podem conter substâncias causadoras de alergias ou intolerâncias, caso tenha dúvidas, por favor consulte a nossa equipa.

Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Preços em euros com IVA incluído à taxa legal em vigor.

O restaurante dispõe de livro de reclamações.

Dear customer, please be aware that some of our plates contain substances that can cause allergies or intolerances, for any questions please ask our staff.

No food can be charged if it is not requested by the customer or if it is unusable. Prices in euros with VAT included at the current rate.

The restaurant has a complaints book available.

*Bistrot*  
*“Le Café”*

## COUVERT

5€

**Seleção do Chef com pão, manteiga, azeite aromatizado com alecrim e amuse bouche**  
*Chef's selection with bread and pavé, butter, aromatized olive oil and amuse bouche*

## OS NOSSOS CESTOS

### OUR BASKETS

**Salgados Tradicionais Premium** 14€  
**(rissol de leitão, croquete de picanha, bolinha de alheira e coxinha de carne)**  
*Premium traditional fritters (suckling pig rissole, sirloin croquet, poultry chorizo fried ball and dry meat croquete)*

## AS NOSSAS TÁBUAS

### OUR ASSORTMENTS

**Tábua de queijos** 16€  
*Board Cheese*

**Tábua de charcutarias ibéricas** 19€  
**(paio de Barrancos, paiola da Beira, copita estremenha e presunto ibérico)**  
*Iberian charcuteries board (paio de Barrancos, paiola da Beira, copita from Estremadura and iberian pork smoked ham)*

## SOPAS

### SOUPS

**Sopa do dia do Chef \*\*** 5€  
*Chef's Daily soup*

**Creme de legumes com croutons \*\*** 6€  
*Seasonal vegetables cream soup*

**Sopa de peixe e marisco da nossa costa com hortelã** 7€  
*Our coast fish and seafood soup with mint*

## ENTRADAS

### STARTERS

**Salteado de gambas com alho e coentros** 23€  
*Sautéed prawns with garlic and coriander*

**Salada tépida de legumes e teriyaki \*\*** 18€  
*Vegetable warm salad with teriyaki sauce*

**Salada Niçoise \*\*** 18€  
*Niçoise salad*

**Salada César \*\*** 19€  
*César salad*

**Salada de Camarão com molho de cocktail \*\*** 21€  
*Prawn salad with cocktail sauce*

**\*\*Incluído no regime de meia-pensão. Caso deseje alguma outra sugestão da nossa ementa, aplica-se um suplemento de 25€.**

*Included in the half-board package. If you would like another option from the menu, a supplement of €25 will be applied.*

## PEIXE

### FISH

**Bife de atum na grelha, creme de batata-doce e redução de balsâmico di Modena** 23€  
*Grilled tuna steak, sweet potato purée and balsamic di Modena reduction*

**Peixe do dia grelhado \*\*** 24€  
**(robalo, corvina, salmão ou dourada)**  
*Catch of the day on grill (sea bass, croaker, salmon or gilt-head bream)*

**Bacalhau confitado em azeite, alho, alecrim, creme de grão e espinafres baby** 30€  
*Cod fish "au confit" in olive oil, garlic, rosemary, chickpea purée and baby spinaches*

**Lombo de garoupa corado, puré de cenoura, espargos e molho de champanhe** 32€  
*Grouper loin "au sauté", carrot purée, asparagus and champagne sauce*

**Bacalhau com natas \*\*** 22€  
*Creamy codfish*

## CARNE

### MEAT

**Peito de frango recheado com mozzarella, tomate seco e manjeriço, arroz de açafraão \*\*** 21€  
*Chicken supreme stuffed with mozzarella, dried tomato and basil, saffron rice*

**Lombinhos de porco corados com presunto à Portuguesa \*\*** 22€  
*Portuguese style sautéed Iberian pork loin with smoked ham*

**Costeletas de borrego grelhadas com alecrim e tomilho** 32€  
*Grilled lamb with rosemary and thyme*

**Arroz de pato com enchidos \*\*** 22€  
*Duck rice with Portuguese sausages*

## OS NOSSOS BIFES

### OUR STEAKS



**Bife de alcatra à Mirandesa** 23€  
*Rump Steak Mirandesa*

**Bife da vazia corado, mostarda Dijon** 24€  
*Sirloin Steak. dijon mustard*

**Lombo de novilho, molho três pimentas** 36€  
*Beef Tenderloin, tree Pepper chilli sauce*

## GUARNIÇÕES (ESCOLHA DOIS)

### SIDE DISHES (CHOOSE TWO)

**Batata frita, arroz branco ou gratin de batata, Legumes a vapor, esparregado ou salada**  
*Chips, white rice or potato gratin, Steamed vegetables, spinach cream or salad*

## VEGETARIANO

### VEGETARIAN

**Ragôut de legumes com arroz integral \*\*** 21€  
*Seasonal vegetables ragoût with whole rice*

**Caril de cogumelos, beringela, courgette e arroz basmati \*\*** 23€  
*Mushrooms, aubergine, courgette curry with basmati Rice*

**Lasanha de legumes \*\*** 32€  
*Grilled lamb with rosemary and thyme*