



Pratos principais | Main course | Plats de résistance | Platos principales



Peixe-Fish-Poisson-Pescado



<p>Polvo com feijão branco <i>Octopus with white beanns</i> <i>Poulpe avec des haricots blancs</i> <i>Pulpo con judías blancas</i></p>		22.50 €
<p>Pescadinhas fritas de rabo na boca com arroz de tomate <i>Fried hake with tomato rice</i> <i>Merlu frit avec riz à la tomate</i> <i>Merluza frita com arroz de tomate</i></p>		18.50 €
<p>Filetes de peixe galo com açorda e salada <i>Fried John Dory filet with açorda * and salad</i> <i>*bread soaked in broth and seasoned with olive oil and garlic</i> <i>Filet de Saint Pierre frit açorda** et salad</i> <i>**pain trempé dans un bouillon et assaisonné d'huile d'olive et d'ail</i> <i>Gallo a la romana con açorda*** e salada</i> <i>***pan remojado en caldo y sazonado con aceite de oliva y ajo</i></p>		22.50 €
<p>Arroz de bochechas de bacalhau com grelos <i>Rice with cod cheeks with greens turnip</i> <i>Riz aux joues de morue avec des pousses de navets</i> <i>Arroz con mejilla de bacalao con grelos</i></p>		22.50 €
<p>Bacalhau à Brás <i>Codfish, olive oil, onion, garlic, fine fried potatoes, eggs, parsley and olives</i> <i>Morue, huile d'olive, oignon, ail, pommes de terre frites fines, oeufs, persil et olives</i> <i>Bacalao, aceite de oliva, cebolla, ajo, patatas fritas finas, huevos, perejil y aceitunas</i></p>		19.50 €
<p>Lombo de Bacalhau à lagareiro com batatas a murro e azeite quente com alho <i>Grilled cod loin with roasted potatoes with olive oil and garlic</i> <i>Longe de morue grillée avec pommes de terre rôties à l'huile d'olive et à l'ail</i> <i>Lomo de bacalao a la plancha con patatas asadas con aceite de oliva y ajo</i></p>		26.00 €
<p>Caldeirada de bacalhau <i>Cod fish stew</i> <i>Ragoût de morue</i> <i>Guiso de bacalao</i></p>	<p>2 pessoas 2 people 2 personnes 2 personas</p>	50.00 €



Carne-Meat-Viande-Carne



<p>Arroz de pato desossado no forno <i>Boneless duck rice in the oven</i> <i>Riz de canard désossé au four</i> <i>Arroz de pato deshuesado al horno</i></p>	17.50 €
<p>Picanha Angus grelhada com batatas fritas e salada <i>Grilled Angus top sirloin cap with French fries and salad</i> <i>Aiguillette de rumsteck Angus grillée avec des frites et une salade</i> <i>Picaña Angus a la parrilla con papas fritas y ensalada</i></p>	22.50 €
<p>Pica Pau de porco com batatas fritas às rodelas <i>Fried pork with homemade potato chips</i> <i>Porc sauté avec des frites maison chips</i> <i>Cerdo frito con patatas fritas caseras chips</i></p>	17.50 €
<p>Escalopes de vaca ou de peru panados com batatas fritas e salada <i>Breaded beef or turkey escalopes with French fries and salad</i> <i>Escalopes de bœuf ou de dinde panées avec frites et salade</i> <i>Escalopes de ternera o pavo empanizados con patatas fritas y ensalada</i></p>	17.50 €
<p>Perna de pato confitada com batatas fritas <i>Duck leg confit with French fries</i> <i>Cuisse de canard confite avec frites</i> <i>Muslo de pato confitado con patatas fritas</i></p>	17.50 €



Vegetariano-Vegetarian-Végétarien-Vegetariano



<p>Arroz caldoso de legumes, feito na hora <i>Traditional stewed rice with mixed vegetables, made to order</i> <i>Riz mijoté traditionnel aux légumes variés, préparé à la commande</i> <i>Arroz caldoso tradicional con verduras variadas, hecho al momento</i></p>	17.00 €
---	---------



Abertos de 3ª feira a sábado das 17:00h às 00:00h

Cesto de pão, bolachas água e sal e tostas	2.50€
Panquecas de milho Gullón Vitalday sem glúten	1.50€
Manteiga	1.00€
Azeitonas	2.50€
Salada do gosto (alface, tomate, maçã, nozes e cebola)	7.00€
Batatas fritas caseiras	5.00€
Azeite com vinagre balsâmico	2.50€

Queijos

Queijo de Nisa - Ovelha		6.50€
Queijo de Azeitão - Ovelha		7.00€
Queijo da Serra - Ovelha	+ - 100gr	8.00€
Queijo da Ilha São Jorge - Vaca	+ - 100gr	7.00€
Queijo do Redondo - Cabra		6.50€
Queijo Picante Beira Litoral - Cabra, ovelha e vaca		6.50€

Presunto e enchidos fumados

Presunto Ibérico Pata Negra	12.50€
Chouriço Ibérico bolota	9.00€
Painho de porco preto +3 meses de cura Estremoz-Alentejo	9.50€
Paia do lombo de porco preto +8 meses de cura Estremoz-Alentejo	9.95€

Tábuas mistas

Rua da Rosa (mista de 4 queijos)	20.00€
Rua da Atalaia (mista de 4 enchidos)	29.00€
Rua das Salgadeiras (mista 2 queijos + 2 enchidos)	29.00€
Rua da Barroca (mista 3 queijos + 3 enchidos e presunto)	39.00€

Quentes

Pastéis de massa tenra carne de vaca	1 Uni.	3.00€
Pastéis de garoupa	1 Uni.	3.00€
Pastéis de Bacalhau	2 Uni.	3.00€
Chamuças de carne	2 Uni.	3.00€
Croquetes de carne de vaca	2 Uni.	3.00€
Bolinhas de alheira de caça panadas	3 Uni.	4.20€
Chamuças vegetarianas	2 Uni.	3.00€
Rolinhos primavera de legumes	3 Uni.	3.00€
Coxinhas de frango miniatura	3 Uni.	3.00€
Choco frito panado com maionese de alho		9.50€
Morcela da Beira Alta frita		9.00€
Cogumelos gratinados com bacon, natas e queijo		9.50€
Chouriço da Beira Alta na grelha		9.00€
Farinheira com linguiça na grelha		9.00€
Farinheira com ovos mexidos		9.00€
Camarão frito à moda do Chefe		18.50€

Sobremesas

Mousse de chocolate caseira	5.00€
Tarte de amêndoa com gelado	6.50€
Petit gâteau de chocolate com gelado	6.50€
Crepe de chocolate com gelado	6.00€
Tarte crumle de maçã com gelado	6.00€
Profiteroles com chocolate quente	6.00€
Sorvete de limão com vodka	6.50€
Gelado de caramelo salgado	6.00€



Bread, water cracker and toasts	2.50€
Gullón Vitalday corn pancakes gluten free	1.50€
Butter	1.00€
Olives	2.50€
Mixed salad - Lettuce, tomato, nuts, apple and onion	7.00€
Homemade French fries	5.00€
Olive oil with balsamic vinegar	2.50€

Cheeses

Sheep cheese from Nisa	6.50€
Sheep cheese from Azeitão	7.00€
Sheep cheese from Serra da Estrela	+ - 100gr 8.00€
Cow cheese from São Jorge Island - Azores	+ - 100gr 7.00€
Goat cheese from Redondo	6.50€
Spicy cheese, goat, sheep and cow from Beira Litoral	6.50€

Ham and smoked sausages

Iberian ham Pata Negra	12.50€
Iberian chorizo	9.00€
Painho black pork + 3 months smoked – Extremoz - Alentejo	9.50€
Paia black pork loin + 8 months smoked - Extremoz - Alentejo	9.95€

Mixed boards

Rua da Rosa - 4 cheeses	20.00€
Rua da Atalaia - 4 sausages	29.00€
Rua das Salgadeiras - 2 cheeses + 2 sausages	29.00€
Rua da Barroca - 3 cheeses + 3 sausages and ham Pata Negra	39.00€

Warm Tapas

Beef empanada (massa tenra)	1 Uni.	3.00€
Grouper empanada	1 Uni.	3.00€
Cod fish croquet	2 Uni.	3.00€
Meat samosas	2 Uni.	3.00€
Meat croquettes	2 Uni.	3.00€
Breaded alheira balls (<i>game meat sausage</i>)	3 Uni.	4.20€
Vegetarian samosa	2 Uni.	3.00€
Vegetable Spring roll	3 Uni.	3.00€
Small chicken croquettes	3 Uni.	3.00€
Breaded cuttlefish with garlic mayonnaise		9.50€
Sautéed black pudding		9.00€
Mushrooms au gratin with bacon, cream and cheese		9.50€
Chorizo from Beira Alta on the grill		9.00€
“Farinheira com linguiça” grilled typical pork sausage made mainly from wheat flour and pork fat and a thin red chorizo		9.00€
“Farinheira com ovos” typical pork sausage made mainly from wheat flour and pork fat with scrambled eggs		9.00€
Fried shrimp the way of the Chef		18.50€

Desserts

Homemade chocolate mousse	5.00€
Almond pie with ice cream	6.50€
Fondant chocolate with ice cream	6.50€
Chocolate crepe with ice cream	6.00€
Apple crumble pie with ice cream	6.00€
Profiteroles with hot chocolate	6.00€
Lemon sorbet with vodka	6.50€
Salted caramel ice cream	6.00€



“Alergias e intolerâncias alimentares: se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se, junto da nossa equipa” Regulamento nº 1169/2011.

“Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado” Artigo 135º, nº 3 do Decreto-Lei 10/2015, 16/1

Todos os preços já incluem IVA à taxa legal em vigor.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

Lotação 62 lugares.

Manuel Rodrigues & Rodrigues Lda. | NPC. 500 180 482