ENTRADAS

·TO START·

Azeitonas 2.50
Azeitonas marinadas com ervas aromáticas e citrinos
Marinated olives with aromatic herbs and citrus

Pão de Alho 3.50
Baguete, azeite, alho, coentros
Baguette, olive oil, garlic, coriander

Croquetes de Novilho 2 unid. 4.50
Acompanhado com mostarda
Beef croquette served with mustard.

Rolo Primavera 6 unid. 8.50
Acompanhado com sweet chilli
Spring roll served with sweet chili

Guiozas de Frango 6 unid. 9.00
Acompanhado de Ponzu
Chicken Gyoza with Ponzu

Camarão Tempura 6 unid. 11.0
Acompanhado com sweet chilli
Prawns tempura with sweet chili

Tataki de Atum 11.5
Acompanhado com soja e sementes de sésamo
Tuna tataki accompanied with soy sauce and sesame seeds

Queijo Chevre & Frutos Vermelhos 11.5
Acompanhado com frutos vermelhos e gratinado com mel e amêndoas laminadas
Goat cheese accompanied by mixed berries and gratinated with honey and sliced almonds

Tataki de Novilho 13.0
Tiras de rosbife flambeado com molho asiático

Beef Tataki, flambeed slices of roast beef with Asian sauce

Tártaro de Salmão 13.5
Servido com abacate e manga
Salmon tartare served with avocado and mango

Carpaccio de Novilho 14.5
Rúcula, queijo São Jorge, rabano e croutons
Beef carpaccio, arugula, São Jorge cheese, horseradish and croutons

Presunto 70g 14.5
100% bolota "Barrancos"
Cured ham 100% acorn

PARA CRIANÇAS

· FOR KIDS ·

Kids Poké 9.80
Poké para crianças até 12 anos, base à escolha
Poké for children up to 12 years old, base of choice

Panadinhos de Frango 14.0
Acompanhado com batatas fritas
Served with homemade french fries

POKÉS

· POKES ·

Cavala 16.0
Edamame, cebola roxa, cebola crocante, tomate cherry, soja, sweet chilli, coentros

Mackerel, edamame, red onion, crispy onion, cherry tomato, soy, sweet chili, cilantro.

Gambas 16.5

Pepino, abacaxi, alga wakame, cebola roxa, salada de algas marinhas

Prawns, cucumber, pineapple, wakame seaweed, red onion, seaweed salad.

Quinoa de Gamba 16.0

Quinoa, gambas, tomate, edamame, grão, rúcula, cebola roxa

Quinoa, shrimp, tomato, edamame, chickpeas, arugula, red onion

Atum 17.0

Edamame, tomate cherry, ananás, coentros, lima, molho ligeiramente picante

Tuna, edamame, cherry tomatoes, pineapple, cilantro, lime, slightly spicy sauce

Polvo 17.5

Puré de batata doce, cebola roxa, batata doce crocante, pimentos assados, coentros

Octopus, sweet potato puree, red onion, crispy sweet potato, roasted peppers, cilantro

Salmão 18.0

Manga, edamame, alho francês, abacate

Salmon, mango, edamame, leek, avocado

Adão 19.0

Atum, salmão, gamba, jalapeños, alho francês, abacate, cebola roxa, cebola crocante, chef molho

Tuna, salmon, prawn, jalapeños, leek, avocado, red onion, crispy onion, chef sauce

Eva 19.5

Cavala, polvo, atum, abacate, cebola crocante, tomate cherry, cebolo

Mackerel, octopus, tuna, avocado, crispy onion, cherry tomato, scallion

Poké Vegan 15.0

Tofu marinado com soja, abacate, cebola roxa, tomate cherry, alho francês

Marinated tofu with soy sauce, avocado, red onion, cherry tomatoes, and leeks

Moussaka 16.0

Feito no Josper com berinjelas, cebola roxa, tomate, queijo ralado e coentros

Made in Josper with eggplants, red onion, tomato, grated cheese, and cilantro

NA BRASA

• JOSPER GRILL •

Todas as carnes são preparados no "Josper Grill", uma grelha de carvão vegetal com um forno de altas temperaturas

All meats and vegetables are prepared on the "Josper Grill", a charcoal grill combined with a high-temperature oven.

Bife à Casa 250g 19.5

Servido com molho de cogumelos, batata frita caseira e maionese de alho

Served with mushroom sauce, homemade french fries, and garlic mayonnaise.

Vazia "Grain Fed" 250g 24.0

Striploin

Picanha "Black Angus" 250g 24.0

Brazilian Beef

Lombo "Grain Fed" 250g 27.5

Filet Mignon

Tábua Premium (2pax) 65.0

Lombo, Vazia e Picanha com dois acompanhamentos à escolha

Filet Mignon, Striploin and Brazilian Beef with two side dishes of your choice

Porco Preto Ibérico 22.0
Strips of Iberian black pork

Barbecue Ribs 550g 24.5
Com mel, molho barbecue, acompanhado de batata doce frita, baby milho, tomate cherry
With honey, barbecue sauce, accompanied by sweet potato fries, baby corn, cherry tomato

Entrecôte "Grain Fed" 250g 29.5
Tenro e macio este corte possui um sabor delicioso
Ribeye: tender and soft, this cut has a delicious flavour.

Todos os cortes trazem um acompanhamento e molho à escolha
Every cut comes with a side dish and a sauce of your choice

ACOMPANHAMENTOS

· SIDE DISHES ·

Salada Verde • Puré de Batata • Puré de Batata Doce
Brás de Cogumelos • Legumes Grelhados
Batata Doce Frita • Batata Frita Caseira

Salada Verde | Puré de Batata | Puré de Batata Doce
Brás de Cogumelos

4.50

MOLHOS

· SAUCES ·

Maionese de Alho • Barbecue Chimichurri
Picante • Cogumelos

Garlic Mayonnaise | Barbecue | Chimichurri
Spicy | Mushrooms

1.50

SALADAS

· SALADS ·

Tempura de Gambas 13.5

Acompanhado com mistura de folhas de alface, manga, ananás, abacate, tomate cherry, molho de sweet chilli

Tempura shrimp served with mixed greens, mango, pineapple, avocado, cherry tomatoes, and sweet chili sauce.

Tataki de Atum 14.5

Acompanhado com mistura de folhas de alface, maionese de wasabi, morangos, amendoa e manga

Tuna Tataki served with mixed greens, wasabi mayonnaise, strawberries, almonds, and mango

SANDES

· SANDWICH ·

Prego de Atum 14.5

Bife de atum em bolo de caco com coentros, acompanhado de batata doce frita

Tuna steak on english muffin bread with coriander, accompanied by fried sweet potatoes

Hamburger "Black Angus" 15.5

Beef, bacon, cheddar, alface, tomate, cebola crocante e maionese de alho

Beef, bacon, cheddar, lettuce, tomato, crispy onion and garlic mayo

SOBREMESAS

· DESSERTS ·

Bola de Gelado 3.50
Baunilha, morango ou chocolate
Scoop of ice cream: Vanilla, strawberry or chocolate

Banoffe Pie 4.50
Bolacha, doce de leite, banana, natas
Cookie, dulce de leche, banana, cream

Mousse de Chocolate 4.50
Chocolate negro, amêndoas e lascas de sal
Dark chocolate mousse with almonds and salt flakes.

Brownie com Gelado 6.50
Brownie, gelado de baunilha e caramelo
Brownie, vanilla ice cream, and caramel

Crumble de Maçã 7.00
Com gelado artesanal e avelã
Apple Crumble with homemade ice cream and hazelnuts

Waffle com Gelado 7.50
Acompanhado com topping e gelado à escolha
Waffle with scoop of ice cream, accompanied with topping of your choice.

Queijo Amanteigado 7.50
Queijo de ovelha tostado no Josper servido com tostas
Toasted sheep cheese in the Josper with toasts

Vegetarian Vegan Hot

NESTE LOCAL EXISTE LIVRO DE RECLAMAÇÕES
EM CASO DE ALERGIAS, POR FAVOR CONTACTAR O STAFF
TODOS OS PREÇOS INCLUEM IVA À TAXA EM VIGOR