

Menu Jantar

*“Sabores que iluminam as
noites mais especiais”*

Todos os preços são em €. Todos os preços incluem a taxa de IVA.
Em caso de alergias consulte a tabela de alérgenos online. Este estabelecimento
dispõe de livro de reclamações. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida,
incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado
pelo cliente ou por este for inutilizado.

◆ Queijo Chèvre



Entradas

"Que abrem o apetite com sofisticação..."

Pão, Alho e Azeitonas 4.50

Pão de Alho e Azeitonas

Croquetes de Novilho (2 un) 4.50

Croquetes de Novilho, Mostarda Doce, Micro Coentros

Queijo Chèvre 9.50

Queijo Chèvre, Mel, Amêndoas, Frutos Vermelhos, Tostinhas

Tataki de Novilho 14.0

Tiras de Novilho, Molho Asiático, Alho Francês, Coentro

Tártaro de Salmão 12.5

Salmão, Abacate, Manga, Caviar Negro, Óstias de Camarão

Presunto (70g) 12.0

Porco Preto feito no Zambujal, Tostinhas, Nozes, Frutos Vermelhos

Pani-Trilogia (3 un) 12.0

Combinação dos três Pani Puri

Pani Puri Novilho (2 un) 9.00

Novilho, Alcaparras, Cebola Roxa, Mostarda, Pickle, Gema de Ovo, Rábano

Pani Puri Salmão (2 un) 9.00

Salmão, Cebolinho, Algas, Cebola Roxa, Manga, Mostarda

Pani Puri Atum (2 un) 9.00

Atum, Coentros, Cebola Roxa, Molho Coreano, Abacaxi, Sésamo

Nigiri de Picanha (2 un) 11.5

Picanha Grelhada, Arroz de Sushi, Cebolinho

Folhado de Queijo da Ilha 13.5

Queijo da Ilha, Abacaxi, Mel e Especiarias, Folhado Crocante



◆ Picanha

Na Brasa

"Cortes premium no Jospes Grill ..."

Bife à Casa "Novilho" 19.5

Bife de Novilho "Grain fed" Molho de Cogumelos, Batata Frita Caseira e Maionese de Alho

Vazia 19.0

Um corte nobre e suculento, com uma camada de gordura que garante sabor intenso e textura macia, Batata Frita Caseira

Lombo 23.5

Corte extremamente macio para derreter na boca com baixo teor de gordura, Batata Frita Caseira

Picanha 19.5

O corte mais popular! A picanha é premium Black Angus, com sabor marcante e suculência incomparável, Batata Frita Caseira

Frango Piri-Piri 16.0

Frango grelhado na brasa, marinado em piri-piri, Batata Frita Caseira

Hambúrguer "Black Angus" 16.5

Carne "Black Angus", Bacon, Cheddar, Alface, Tomate e Cebola, Servido em Pão de Hambúrguer com Ketchup, Batata Frita Caseira

Lagartos 21.5

Tiras de Porco Preto suculentas, retirada entre as costelas e o lombo, Batata Frita Caseira

"Piano" 21.5

Costelas com Mel e Barbecue, Batata Frita Caseira e Tomate Cherry

Entrecôte 27.5

Ex -Líbris dos cortes. Limpo e sem osso, que destaca a textura e o sabor autêntico, Batata Frita Caseira

Parrilhada (2 pax) 49.5

Cortes na tábua: Lombo, Picanha, Vazia e Batata frita caseira combinados com Linguíça, Pimentos Padrón, Tomate Cherry fresco, Chimichurri e Flor de Sal

◆ Batata Doce Frita



Acompanhamentos

"O toque especial ..."

Salada Mista 4.50 ✓

Folhas Verdes, Tomate Cherry, Cebola Roxa, Vinagrete

Puré de Batata 4.00 ✓

Puré, Pasta de Cogumelos, Trufa

Puré de Cenoura Assada 4.50 ✓

Puré de Cenoura, Pipeta de Mezcal

Brás de Cogumelos 7.50 ✓

Cogumelos, Espargos, Cebola, Azeitona Preta, Ovo, Batata Palha, Coentros

Legumes Grelhados 6.50 ✓

Courgette, Cenoura, Cogumelos, Batata Doce, Pimentos Padrón

Batata Frita Caseira 4.50

Batatas Fritas, Ervas, Maionese de Alho

Batata Doce Frita 5.00

Batata-Doce Frita, Ervas, Maionese de Alho

Molhos

Maionese de Alho	1.50	Barbecue	1.50
Maionese de Sriracha	1.50	Picante	1.50
Chimichurri	1.50	Cogumelos	3.50



◆ Pokés



Pokés

"Sabores de verdade ..."

Salmão 17.5

Salmão, Arroz, Manga, Edamame, Alho Francês, Alga Wakame, Sésamo

Vegetariano 15.5 ✓

Tofu, Quinoa, Molho de Mel e Limão, Edamame, Grão, Rúcula, Vinagrete de Laranja, Coentros, Sésamo

Adão 18.5

Atum, Salmão, Gamba, Arroz, Jalapeño, Abacate, Cebola Crocante, Maionese de Wasabi, Maionese de Sriracha



Pad Thai

"Explosão de sabores tailandeses..."

Frango 15.5

Noodles, Peito de Frango Grelhado, Couve Roxa, Cenoura, Edamame, Pimento Vermelho, Rebentos de Soja, Amendoim

Camarão 16.5

Noodles, Camarão, Couve Roxa, Cenoura, Edamame, Pimento Vermelho, Rebentos de Soja, Amendoim

◆ Crumble



Sobremesas

"Para um final simplesmente irresistível..."

Banoffee 3.75

Bolacha, Doce de Leite, Banana, Natas, Chocolate Negro

Brownie 5.50

Brownie de Chocolate, Gelado de Baunilha, Caramelo, Nozes, Amêndoas

Crumble 5.50

Crumble de Maçã, Gelado Artesanal de Avelã frutos Secos

Quindim de Amêndoa 5.00

Gema de Ovo, Açúcar, Amêndoa, Chantilly, Frutos Vermelhos

Mousse de Abacate 3.75

Mousse de Abacate e Cacau, Xarope de Agave, Canela, Amêndoas, Framboesas

Sabores de Portugal

Medronho 6.00

Um espírito artesanal, feito de Bagos do Fruto de Medronho Silvestre Forte e único, típico do sul de Portugal

Amarguinha 5.00

Licor de Amêndoa doce, servido com Gelo e um toque de Limão

Porto 6.00

Vinho do Porto Tawny 10 anos. Aromas de Nozes, Mel e Figos

Ginja 5.00

Licor de Cerejas típico da zona central de Portugal

Licor Beirão 5.00

Licor português, de Ervas e Especiarias, ideal para encerrar a refeição

C.F.R. 6.00

"Casa Real Forte", brandy tradicional, envelhecimento prolongado em barris de Carvalho



Dinner Menu

“Flavors that light up the most special nights”

All prices are in €. All prices include VAT. In case of allergies, please consult the online allergen table. This establishment has a complaints book. No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged for if it has not been requested by the customer or if it has not been used by the customer.

◆ Chèvre Cheese



Starters

"That awaken the appetite with sophistication..."

Bread, Garlic and Olives 4.50

Garlic Bread, Olives

Beef Croquettes (2 un) 4.50

Beef croquettes, sweet mustard, micro coriander

Chèvre Cheese 9.50

Goat cheese, honey, almonds, red fruits, toast

Beef Tataki 14.0

Sliced beef, Asian sauce, garlic, coriander

Salmon Tartare 12.5

Salmon, avocado, mango, black caviar, shrimp crisps

Cured Ham (70g) 12.0

Black pork from Zambujal, toast, walnuts, red fruits

Pani-Trilogy (3 un) 12.0

Combination of the three Pani Puri varieties

Beef Pani Puri (2 un) 9.00

Beef, capers, red onion, mustard, pickle, egg yolk, horseradish

Salmon Pani Puri (2 un) 9.00

Salmon, Chives, Seaweed, Red Onion, Mango, Mustard

Tuna Pani Puri (2 un) 9.00

Tuna, Cilantro, Red Onion, Korean Sauce, Pineapple, Sesame

Picanha Nigiri (2 un) 11.5

Grilled Picanha, sushi rice, chives

Island Cheese Puff Pastry 13.5

Island cheese, pineapple, honey and spices, crispy puff pastry



◆ Picanha

Josper Grill

"Premium cuts on Josper Grill..."

House Steak 19.5

Grain-fed beef steak, mushroom sauce, homemade fries, and garlic mayo

Sirloin Steak 19.0

A noble and succulent cut with a fat layer that ensures an intense flavor and tender texture, served with homemade fries

Tenderloin 23.5

Extremely tender cut that melts in your mouth, with low fat content, served with homemade fries

Picanha 19.5

The most popular cut! Premium Black Angus picanha, with incomparable juiciness and tenderness, served with homemade fries

Piri-Piri Chicken 16.0

Grilled chicken, marinated in piri-piri

"Black Angus" Burger 16.5

Black Angus Beef, Bacon, Cheddar, Lettuce, Tomato and Onion
Served in Brioche Bun with Ketchup, Garlic Mayo and Homemade Fries

Pork Strips "Lagartos" 21.5

Succulent black pork strips, cut between the ribs and loin, served with homemade fries

"Piano" Ribs 21.5

Ribs with honey and barbecue sauce, with homemade fries and cherry tomatoes

Entrecôte 27.5

Boneless cut that stands out for its texture and authentic flavor, served with homemade fries

Grill Platter (for 2) 49.5

Cuts served on a Board: Tenderloin, Picanha, Sirloin, and Homemade Fries, paired with Sausage, Padrón Peppers, fresh Cherry Tomato, Chimichurri, and Fleur de Sel

◆ Sweet Potato Fries



Sides

"The special touch..."

Mixed Salad 4.50 ✓

Greens, Cherry Tomatoes, Red Onion, Vinaigrette

Mashed Potatoes 4.00 ✓

Puree, Mushroom Paste, Truffle

Roasted Carrot Purée 4.50 ✓

Carrot Puree, Mezcal Dropper

Mushroom "Brás" 7.50 ✓

Mushrooms, asparagus, onion, black olives, egg, crispy potatoes, coriander

Grilled Vegetables 6.50 ✓

Zucchini, carrot, mushrooms, sweet potato, padrón peppers

Homemade Fries 4.50

Fries with herbs and garlic mayo

Sweet Potato Fries 5.00

Sweet potato fries with herbs and garlic mayo

Sauces

Garlic Mayo	1.50	Barbecue	1.50
Chimichurri	1.50	Spicy	1.50
Sriracha Mayo	1.50	Mushroom	3.50



◆ Pokés



Pokés

"Real flavors ..."

Salmon 17.5

Salmão, Arroz, Manga, Edamame, Alho Francês, Alga Wakame, Sésamo

Vegetarian 15.5

Tofu, Quinoa, Honey-Lemon Sauce, Edamame, Chickpeas, Arugula, Orange Vinaigrette, Coriander, Sesame

Chef's Poké 18.5

Tuna, Salmon, Shrimp, Rice, Jalapeño, Avocado, Crispy Onion, Wasabi Mayo, Sriracha Mayo



Pad Thai

"Explosion of thai flavors..."

Chicken 15.5

Noodles, grilled chicken breast, red cabbage, carrot, edamame, red pepper, bean sprouts, peanuts

Prawn 16.5

Noodles, prawns, red cabbage, carrot, edamame, red pepper, bean sprouts, peanuts

◆ Crumble



Desserts

"For a simply irresistible finish..."

Banoffee 3.75

Cookie, Dulce de Leche, Bananas, Cream, Dark Chocolate

Brownie 5.50

Chocolate Brownie, Vanilla Ice Cream, Caramel, Walnuts, Almonds

Crumble 5.50

Apple crumble, artisanal hazelnut ice cream, mixed nuts

Almond Quindim 5.00

Egg yolk custard, sugar, almond, whipped cream, red fruits

Avocado Mousse 3.75

Avocado and cocoa mousse, agave syrup, cinnamon, almonds, raspberries

Flavors of Portugal

Medronho 6.00

A rustic and artisanal spirit made from wild Medronho berries
Strong and unique, typical of southern Portugal

Amarguinha 5.00

Sweet Almond Liqueur, served on Ice with a touch of Lemon

Porto 6.00

10-year-old Tawny Port Wine. Aromas of walnut, Honey, and Figs

Ginja 5.00

Cherry liqueur typical of central Portugal

Licor Beirão 5.00

A Portuguese liqueur made from herbs and spices, ideal to end the meal

C.F.R. 6.00

"Casa Real Forte," a traditional brandy, aged for an extended period in oak barrels

