

**A La Carte**
**Couvert**

Variedade de pão	0,50
Azeite virgem ou manteiga	1,00
Aperitivos	1,25

**Entradas**

Ovos mexidos com farinha	6,50
Salada de queijo fresco, gambas, tomate – Molho vinagrete	8,50
Raviolis de bacalhau e camarão	9,00
Vieiras grelhadas – Puré de aipo e molho de limão	10,50
"Carpaccio" de novilho com queijo da ilha de S. Jorge	11,50
Crepe de lagosta com salada verde	11,50
Ostras frescas (6)	11,50
"Foie-gras" salteado sobre maçã caramelizada	12,50
Amêijoas à Bulhão Pato ou "poulette" (molho creme)	19,50

**Sopas**

Creme aveludado de coentros	5,50
Sopa de espinafres com hortelã	5,50
Sopa de feijão branco com perdiz	6,50
Sopa de linguado com amêijoas	7,50

**Os Clássicos**

Filetes de pescada – Risotto de salsa e alcachofras	22,00
Cataplana rica do mar	28,00
Salada de lavagante com espargos verdes	39,00
Sopa de lavagante do Chefe "Caldereta" (2 pessoas)	64,90
Arroz de coentros com lagosta	32,50
Rolinhos de linguado com gambas	27,50
Fígados de aves em tarte de maçã	18,50

**Peixes e Mariscos**

Salmão salteado com endívias e molho levemente picante	16,50
Lombo de atum de "Sashimi" braseado com legumes salteados – Molho de soja	21,50
Bacalhau com migas de pão de milho	22,00
Pregado salteado – espinafres e puré de beringelas	23,00

**Carnes**

Supremo de frango do campo na grelha – Tagliolini e tomate cereja	16,50
Perna de cordeiro grelhada – Puré de ervilhas e batata gratinada	19,50
"Entrecôte" Black Angus – Café de Paris ou à Portuguesa	21,00
Bife do lobmo Black Angus à moda do Chefe – Molho creme com boletos, mostarda – Batata chip	21,00
Perdiz estufada com castanhas e cebolinhas – Molho de vinho tinto	21,50

**Da nossa grelha**

Peixe fresco do dia (Robalo, pregado, dourada)*	
Costeletas de borrego simples	20,00
Costeleta de vitela Mirandesa	21,00
"Tournedos" – Arroz à Oriental	21,00
Linguado – Molho de manteiga ou bearnês	26,00
Cherne – Molho de manteiga ou bearnês	26,00
Gambas – Molho picante	27,50
Lagosta ou lavagante dos nossos viveiros	99,00/kg

\* Mediante disponibilidade

**Os Clássicos da nossa Pastelaria**

Tarte de maçã quente com gelado de baunilha	7,50
Especialidade da casa / recomendamos encomenda antecipada	
Mousse de chocolate belga	5,50
Pudim especial da casa (Panna Cotta)	5,50
Leite creme queimado	5,50
"Cheese Cake" com molho de framboesa	6,00
Tiramisu com Pedro Ximenez	6,00
Pastel de nata	2,50
Farólias da nossa casa	5,50

**Os Sabores Gelados**

"Parfait" gelado de frutos silvestres	6,00
Sorbet de limão com vodka	6,00
"Parfait" gelado de café	6,00
Sorbet de framboesa ou manga	5,50
Gelado de chocolate belga, baunilha ou menta	5,50

**Frutas / Queijo**

Salada de manga com maracujá fresco	6,00
Salada de frutas	5,50
Fruta da época	3,00
Fruta tropical	6,00
Ananás dos Açores	6,00

Queijo da Serra	7,00
-----------------	------

**Chefe de Cozinha:** Benjamim Vilaças

**Chefe de Sala:** Manuel Lúcio

Serviços em Sala Privada "Yacht Club"

Preço de aluguer: 60,00 Euros

Iva incluído à taxa de 23%

Janeiro/12