

Est. **UNISCO** 1995

*Ambiente e Gastronomia*

*HORÁRIO TIMETABLE*

*SEGUNDA A DOMINGO  
MONDAY TO SUNDAY*

*12H30 - 15H00 | 19H30 - 22H00*



À CARTA  
À LA CARTE

# À CARTA À LA CARTE

PARA ABRIR O APETITE  
TO OPEN THE APPETITE

**A Nossa Seleção de Pão, Manteigas Artesanais e Azeite com Balsâmico**  
*Our Selection of Bread, Artisan Butters and Olive Oil with Balsamic*



3.50€

---

UM ACONCHEGO  
A WARM COMFORT

**Nosso Caldo Verde com Crocante de Chouriço**  
*Our Cabbage Soup with Crispy Chorizo*



6€

---

**Creme de Legumes da Quinta**  
*Farm Vegetable Cream*



3.50€

---

O INÍCIO DE UMA VIAGEM GASTRONÓMICA  
THE BEGINNING OF A GASTRONOMIC JOURNEY

**Dueto de Camarão e Vieira, Pico de Galo e Manga**  
*Shrimp and Scallop Duet, Pico de Gallo and Mango*



16€

---

**Tártaro de Novilho no seu Osso com Maionese de Tutano**  
*Beef Tartare in its Bone with Bone Marrow Mayonnaise*



14€

---

**Salada de Burrata, Presunto e Rúcula**  
*Burrata Salad, Prosciutto and Arugula*



11.50€

---

**Prata da Casa (Cogumelos, Trufa, Ovo BT e uma delicada Folha de Prata)**  
*House Special (Mushrooms, Truffle, Sous Vide Egg and a Delicate Silver Leaf)*



10.50€

---

**Polvo, Ninho de Batata e Escabeche**  
*Octopus, Potato Nest and Escabeche*



10€

---

## DAS ÁGUAS DO ATLÂNTICO FROM THE WATERS OF THE ATLANTIC

**Nobre Bacalhau à Brás**     
*Traditional Codfish with Onions and Scrambled Eggs* 22€

---

**Robalo em Amêndoa, Couve-flor e Legumes Glaceados**        
*Sea Bass in Almonds, Cauliflower and Glazed Vegetables* 20€

---

**Corvina Selvagem Braseada, Moqueca de Gambas e Farofa**     
*Grilled Wild Crocker, Shrimp Moqueca and Farofa* 19€

---

**Raviolis de Camarão e Sapateira com Bisque do Mesmo**        
*Shrimp and Crab Ravioli with Bisque* 18.50€

---

## DOS NOSSOS CAMPOS FROM OUR FIELDS

**T-Bone Maturado Premium, Batata Frisada e Legumes Grelhados (2 pessoas)**    
*Premium Aged T-Bone, Curly Fries and Grilled Vegetables (2 people)* 65€

---

**Magret de Pato, Jus do Mesmo, Puré de Aipo e Kumquats**      
*Duck Magret, Its Jus, Celery Puree and Kumquats* 22€

---

**Bife da Vazia Black Angus, Presunto, Mil-Folhas de Batata Trufada e Espargos**     
*Black Angus Sirloin Steak, Prosciutto, Truffled Potato Mille-Feuille and Asparagus* 21€

---

**Risoto de Frango Pica no Chão**      
*Blood Chicken Risotto* 18€

---

## PARA VEGETARIANOS FOR VEGETARIANS

**Risoto de Cogumelos Selvagens e Parmesão**     
*Wild Mushroom and Parmesan Risotto* 16€

---

**Nhoque de Batata, Ragu de Soja e Legumes**        
*Potato Gnocchi, Soy and Vegetables Ragù* 16€

---

**Salada de Quinoa e Abacate**     
*Quinoa and Avocado Salad* 13€

---

PARA OS MAIS NOVOS  
FOR THE YOUNG ONES

**Fish & Chips**      
*Fish & Chips*

11€

**Esparguete à Bolonhesa**        
*Spaghetti Bolognese*

9€

Só para crianças até 12 anos / Only for children up to 12 years old  
Acresce 6€ ao valor caso seja servido a adulto / 6€ will be added to the price if served to adults


PARA TERMINAR EM GRANDE  
TO FINISH WITH A BANG

**Brownie de Chocolate e Texturas de Avelã**        
*Chocolate Brownie with Hazelnut Textures*

9.50€

**Sabores Regionais de Santo Tirso**        
*Regional Flavours of Santo Tirso*

8€

**A Minha Primavera**      
*My Springtime*

8€

**Fruto Proibido**         
*Forbidden Fruit*

7€

**Prato de Fruta Laminada**  
*Sliced Fruit Dish*

5.50€

**Bola de Gelado à Escolha (1 Bola)** Avelã | Baunilha | Canela | Café | Coco | Pêssego      
*Ice Cream SCOOP* Hazelnut | Vanilla | Cinnamon | Coffee | Coconut | Peach

3€

PARA OS AMANTES DE QUEIJO  
FOR CHEESE LOVERS

Tábua de Queijos Três à Escolha | Cheese Board Choice of Three



18€

Queijo Cheese	Leite Milk	Maturação Maturation Days	Origem Origin
Manchego Manchego	Ovelha Pasteurizado Pasteurized Sheep's Milk	a partir de 180 dias from 180 days	Espanha Spain
Gorgonzola Gorgonzola	Vaca Pasteurizado Pasteurized Cow's Milk	a partir de 120 dias from 120 days	Itália Italy
Ilha Ilha	Cru de Vaca Raw Cow's Milk	a partir de 120 dias from 120 days	Açores Azores
Terrincho Velho Terrincho Velho	Cru de Ovelha Churra Raw Churra Sheep's Milk	a partir de 90 dias from 90 days	Trás-os-Montes Trás-os-Montes
Transmontano Transmontano	Cru de Cabra Serrana Raw Serrana Goat's Milk	a partir de 60 dias from 60 days	Trás-os-Montes Trás-os-Montes
Nisa Nisa	Cru de Ovelha Raw Sheep's Milk	a partir de 45 dias from 45 days	Alentejo Alentejo
Senras Senras	Vaca Pasteurizado Pasteurized Cow's Milk	a partir de 30 dias from 30 days	Minho Minho

Iva incluído à taxa em vigor. Os preços indicados são em Euros em vigor desde 17/05/2024.

VAT included at the current rate. Prices listed are in Euros, effective from 17/05/2024.

As nossas ementas podem conter os seguintes alergénios: ovos, leite, soja, dióxido de enxofre e sulfitos, crustáceos, peixe, frutos de casca rija, moluscos, cereais que possam conter glúten, aipo, amendoins, mostarda, sésamo e tremçoos. Agradecemos que nos informe, caso tenha alguma sensibilidade aos produtos indicados.

Our menus may contain the following allergens: eggs, milk, soy, sulfur dioxide and sulfites, crustaceans, fish, nuts, mollusks, cereals that may contain gluten, celery, peanuts, mustard, sesame and lupins. Thanks for letting us know if you have any sensitivity to the products indicated.

# ALERGÉNIOS ALLERGENS



TREMOÇOS  
LUPINS



PEIXE  
FISH



OVOS  
EGGS



GLÚTEN  
GLUTEN



LEITE  
MILK



CAFEÍNA  
CAFFEINE



AIPO  
CELERY



MOSTARDA  
MUSTARD



ÁLCOOL  
ALCOHOL



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEANS



SOJA  
SOYA



MOLUSCOS  
MOLLUSCS



SEMENTES  
DE SÉSAMO  
SESAME SEEDS



SULFITOS E  
DIÓXIDO DE  
ENXOFRE  
SULPHITES AND  
SULPHUR DIOXIDE



FRUTOS DE  
CASCA RIJA  
NUTS



AMENDOIM  
PEANUTS

As nossas ementas podem conter os seguintes alergénios.  
Our menus may contain the following allergens.