



CARTA DE ALMOÇO . *LUNCH MENU*

12H30 – 15H30 . 12:30 – 03:30 pm

COUVERT

Variedade de Pão, Manteiga Composta Caseira, Azeitona Marinada e Azeite (p.p.) 2,50
Variety of Bread, Homemade Butter, Marinated Olives and Olive Oil (per person)

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (nos termos do nº3 do artigo 135º do Decreto-Lei nº10/2015, de 16/janeiro). Caso necessite de saber se algum prato contém um ingrediente em particular, não hesite em nos perguntar. Por favor, informe o colaborador que o está a atender caso tenha alguma alergia ou requisito de dieta alimentar de que devamos ter conhecimento, aquando da preparação do seu pedido.

No food or beverage item, including the couvert, can be charged unless requested by the customer or if left untouched (nº3, article 135º, Law nº10/2015, 16th January). We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.



PARA COMEÇAR OU SABOREAR . *TO START OR TO TASTE*

Sopa do Dia <i>Soup of the day</i>	5,00
Burrata, Pão de Azeitona, Tomate, Mescla de Alfaces e Pesto <i>Burrata, Olive Bread, Tomato, Lettuce and Pesto Sauce</i>	7,00
Bacalhau Fresco, Hummus, Tomate Bloody Mary <i>Fresh Codfish, Hummus, Bloody Mary Tomato</i>	10,00
Hambúrguer Angus, Pão Brioche, Queijo Cheddar, Cornichon, Cebola, Tomate, Cebola, Maionese de Chimichurri, Batata <i>Angus Burger, Brioche Bread, Cheddar, Cornichon, Onion, Tomato, Lettuce, Chimichurri Mayo, Potatoes</i>	15,00
Francesinha A.S., Batata, «Homemade Sauce» <i>Francesinha A.S., Potatoes, Homemade Sauce</i>	16,00
Sugestão do Dia do Chef <i>Chef's Special</i>	18,00
Bife à Cervejeira <i>Steak Cervejeira Style</i>	18,00

PARA TERMINAR . *TO FINISH*

Fruta da Época Laminada <i>Seasonal Sliced Fruit</i>	6,00
Magusto Castanhas em várias texturas, Jeropiga <i>Chestnuts in different textures, Jeropiga</i>	7,00



O nosso Bolo-Rei	7,00
Rabanada de Bolo Rei, Frutos Cristalizados, Macerados em Licor, Crumble de Laranja, Molho de Vinho do Porto, Gelado de Mandarina da Sicília <i>Our King Cake</i>	
<i>King Cake French Toast, Liquor Infused Candied Fruits, Orange Crumble, Port Wine Syrup, Sicilian Mandarin Ice Cream</i>	
Batata-doce	7,00
Fondant de batata-doce, Pickle de Beterraba, Gelado de Canela <i>Sweet Potato</i>	
<i>Sweet Potato Fondant, Pickle Beets, Cinnamon Ice Cream</i>	
Chocolate	7,00
Tartelete de chocolate, Caramelo, Cremeux de Chocolate de Leite, Gelado de Cereja Amarena <i>Chocolate Tartlet, Caramel, Milk Chocolate Cremeux, Amarena Cherry Ice Cream</i>	
Cenoura (Vegan)	8,00
American Carrot, Mousse de Lima e Coco, Crumble de Noz, Macaron de Canela, Sorbet de Baunilha <i>Carrot (Vegan)</i>	
<i>American Carrot, Lime and Coconut Mousse, Walnut Crumble, Cinnamon Macaron, Vanilla Sorbet</i>	
Tábua de Queijos Nacionais com Tostas, Frutos Secos e Compotas	16,00
<i>Board of National Cheeses, Crackers, Nuts and Jam</i>	