



CARTA DE ALMOÇO . *LUNCH MENU*

12H30 – 15H30 . *12:30 – 03:30 pm*

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 .TO START

| | |
|---|-------|
| Sopa do Dia <i>Soup of the day</i> | 6,00 |
| Os nossos Rissóis de Sardinha, Maionese de Azeitona <i>Our Sardine Rissoles, Olive Mayonnaise</i> | 10,00 |
| Beterraba, Abacate, Laranja, Queijo Feta, Cebola Roxa, Avelã <i>Beet, Avocado, Orange, Feta Cheese, Purple Onion, Hazelnut</i> | 12,00 |
| Tosta de Azeitona, Sardinha, Pico de Gallo, Tomate <i>Olive Bread Crisps, Sardine, Pico de Gallo, Tomato</i> | 14,00 |
| Mozzarella, Carpaccio de Bresaola, Aioli de Ervas, Verdes, Focaccia <i>Mozzarella, Bresaola Carpaccio, Herb Aioli, Salad, Focaccia</i> | 15,00 |
| Clássico Tártaro de Novilho em Osso, Alcaparras, Sementes de Mostarda <i>Classic Veal Tartare on the Bone, Capers, Mustard Seeds</i> | 15,00 |
| Frango Tandoori, Quinoa, Tomate, Alface, Rabanete, Vinagrete de Manga <i>Tandoori Chicken, Quinoa, Tomato, Lettuce, Radish, Mango Vinaigrette</i> | 16,00 |



PARA SABOREAR . TO TASTE

Vegetariano . *Vegetarian*

Risotto Verde (Espargos, Ervilha, Bimi, Manjeriç o, Lima, Salsa) 18,00
Green Risotto (Asparagus, Peas, Broccolini, Basil, Lime, Parsley)

Orecchiette Al Pomodoro e Mozzarella 19,00
Orecchiette Al Pomodoro and Mozzarella

—
Prego de Atum, Bolo do Caco, Maionese de Teriyaki, Verdes, Batata 15,00
Tuna Steak Sandwich, Bolo do Caco, Teriyaki Mayonnaise, Salad, Potatoes

Hamb rguer Angus, P o Brioche, Cheddar, Cornichon, Cebola Roxa, Tomate, Maionese de Chimichurri, Batata 15,00
Angus Burger, Brioche Bread, Cheddar, Cornichon, Red Onion, Tomato, Chimichurri Mayo, Potatoes

Francesinha A.S., Batata, «Homemade Sauce» 16,00
Francesinha A.S., Potatoes, Homemade Sauce

—
Salm o Assado, Fregola de Legumes, Beurre Blanc, Ovas Arenque 22,00
Oven-Roasted Salmon, Vegetable Fregula, Beurre Blanc, Herring Roe

Massada de Tamboril e Bivalves 24,00
Sea Pasta Stew with Monk Fish and Bivalves

Lombo de Bacalhau, Batata Nova, Grelos, Maionese de Piment o Fumado 24,00
Codfish Loin, Spring Potatoes, Turnip Greens, Smoked Pepper Mayonnaise

—
Cachaço de Porco Ib rico, Carolino de Morcela e Bimi 22,00
Iberian Pork Neck, Carolino Rice with Blood Sausage and Broccolini

Naco de Alcatra, Molho de Pimentas, Grelos, Chips de Batata, Or g os 24,00
Sirloin Steak, Peppercorn Sauce, Turnip Greens, Potato Chips, Oregano

Arroz de Pato   Galeria do Largo 26,00
Duck Rice, Galeria do Largo Style



PARA TERMINAR . TO FINISH

| | |
|--|-------|
| <i>Brullée de Laranja, Texturas cítricas</i> <i>Orange Crème Brulée, Citric Textures</i> | 6,00 |
| <i>Brownie de Chocolate, Caramelo Salgado, Baunilha</i> <i>Chocolate Brownie, Salted Caramel, Vanilla</i> | 6,00 |
| Tábua de Queijos Nacionais, Tostas e Compota Caseira <i>Board of National Cheeses, Crackers and Homemade Jam</i> | 15,00 |
| — | |
| Seleção de Gelados A.S. (à unidade) <i>Selection of A.S. ice cream (each)</i> | 3,00 |
| Fruta da Época Laminada <i>Laminated Seasonal Fruit</i> | 4,00 |