



CARTA DE ALMOÇO . *LUNCH MENU*

12H00 – 17H00 . 12:00 – 05:00 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

A Nossa Sopa do Dia <i>Soup of the day</i>	6,00
Os nossos Rissóis de Sardinha <i>Our Sardine Rissoles</i>	10,00
Pica-Pau de Porco Ibérico, Cogumelos e Pickles Caseiros <i>Iberian Pork Pica-Pau, Mushrooms and Homemade Pickles</i>	12,00
Tacos de Frango com Molho de Abacate e Lima <i>Chicken Tacos with Avocado and Lime Sauce</i>	13,00
Salmão Fumado, Iogurte Grego e Pesto de Pistacho, Aneto, Alcaparras, Pickle de Cebola Roxa e Lima <i>Smoked Salmon, Greek Yoghurt and Pistachio Pesto, Dill, Capers, Red Onion Pickles and Lime</i>	14,00
Salada de Melancia, Queijo Feta, Quinoa, Pepino, Tomate e Alfaces <i>Watermelon, Feta Cheese, Quinoa, Cucumber, Tomato and Lettuce Salad</i>	14,00
Burrata, Nectarina, Agrião, Tomate, Noz, Lima e Balsâmico <i>Burrata, Nectarine, Watercress, Tomatoes, Walnuts, Lime and Balsamic</i>	14,00
Tábua de Presunto e Queijos Nacionais, Doce de Abóbora, Tostas, Frutos Secos <i>Board of National Presunto and Cheeses, Pumpkin Jam, Bread Crips, Nuts</i>	16,00



PARA SABOREAR . TO TASTE

Snacks

Focaccia, Rosbife, Agrião, Queijo da Ilha, Molho de Mostarda e Mel, Batata 15,00
Focaccia, Roastbeef, Watercress, São Jorge Cheese, Mustard and Honey Sauce, Potatoes

Hambúrguer Angus, Pão Brioche, Cheddar, Cornichon, Tomate, 15,00
Maionese de Chimiburri, Aros de Cebola, Batata
Angus Burger, Brioche Bread, Cheddar, Cornichon, Red Onion, Tomato, Chimichurri Mayo, Onion Rings, Potatoes

Francesinha A.S. 1829, Batata, «Homemade Sauce» 16,00
Francesinha A.S.1829, Potatoes, Homemade Sauce

Vegetariano . Vegetarian

Risotto Verde (Espargos, Ervilha, Brócolos, Manjeriçao, Lima, Salsa) 18,00
Green Risotto (Asparagus, Peas, Broccolini, Basil, Lime, Parsley)

Gnocchis, Tomate, Salva, Cogumelos e Bimi 18,00
Gnocchi, Tomatoes, Sage, Mushrooms and Broccolini

Sugestão do Chef . Chef's Special 19,00

Peixe. Fish

Orechiette, Lulas, Tomate, Pesto de Ervas, Parmesão 19,00
Orechiette, Squid, Tomato, Herb Pesto, Parmesan

Peixe Galo em Tempura com Açorda de Camarão e Tomate 20,00
Tempura John Dory with Shrimp and Tomato Açorda



Lombo de Bacalhau, Batata Nova, Grelos, <i>Peperonata</i> <i>Cod Loin, Spring Potatoes, Turnip Greens, Peperonata</i>	21,00
Carne. <i>Meat</i>	
Plumas de Porco Ibérico, Tomate Assado, Migas de Feijão Frade, Molho Mirandês <i>Iberian Pork Cutlets, Roasted Tomato, Black-Eyed Peas Migas, Mirandês Sauce</i>	19,00
<i>Ragoût</i> de Vitelão e Rigatoni Fresco <i>Veal Ragoût and Fresh Rigatoni</i>	20,00
Bife com Molho de Cogumelos e Batata <i>Chips</i> <i>Steak with Mushroom Sauce and Potato Chips</i>	20,00

PARA TERMINAR . TO FINISH

<i>Brownie</i> de Chocolate, Caramelo Salgado, Baunilha <i>Chocolate Brownie, Salted Caramel, Vanilla</i>	8,00
<i>Carpaccio</i> de Abacaxi em Calda de Frutos Vermelhos, Gelado de Mandarina <i>Pineapple Carpaccio in Berries Syrup, Mandarin Ice Cream</i>	8,00
Tábua de Queijos Nacionais, Tostas e Compota Caseira <i>Board of National Cheeses, Crackers and Homemade Jam</i>	18,00
—	
Seleção de Gelados A.S.1829 (à unidade) <i>Selection of A.S. 1829 Ice Cream (each)</i>	3,00
Fruta da Época Laminada <i>Laminated Seasonal Fruit</i>	6,00