



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.



GALERIA DOS PETISCOS . PORTUGUESE “TAPAS” GALLERY

Caldo Verde <i>Portuguese Cabbage Soup</i>	4,00
Batata Chips com Molho Tártaro <i>Potato Chips with Tartar Sauce</i>	4,50
Coração de Alface Grelhada, Creme de Queijo, Cebola Roxa em Pickle <i>Grilled Lettuce Heart, Cheese Cream, Pickled Red Onion</i>	8,00
Salada de Mozzarella, Granola Salgada e Pesto de Agrião <i>Mozzarella Salad, Savory Granola, and Watercress Pesto</i>	12,00
Vitelão Tonnato, Alcaparrão, Tomate assado, Agrião, Balsâmico <i>Tonnato Veal, Caperberrry, Roasted Tomato, Watercress, Balsamic</i>	14,00
Seleção de Enchidos grelhados (Alheira, Bísaro e Morcela) Ovo e Grelos <i>Selection of Grilled Sausages (Alheira, Bísaro, and Blood Sausage) with Egg and Turnip Greens</i>	14,00
Ceviche de Atum, Manga, Cebola Roxa, Rabanetes e Gelado de Coentros e Lima <i>Tuna Ceviche, Mango, Red Onion, Radish, and Cilantro-Lime Ice Cream</i>	15,00
Torrizado de Bacalhau, Tomate, Azeitona e Ervas frescas <i>Codfish Toast “Torrizado”, Tomato, Olive, and Fresh Herbs</i>	15,00
Tábua Queijos e Enchidos - Seleção Galeria <i>Cheese and Charcuterie Board - Galeria Selection</i>	18,00
Hot Dog de Polvo, Coleslaw, Cebola Roxa em Pickle e Maionese de Kimchi <i>Octopus Hot Dog, Coleslaw, Pickled Red Onion, and Kimchi Mayonnaise</i>	16,00
Hambúrguer Angus, Pão Brioche, Cheddar, Iceberg, Cebola caramelizada Tomate, Maionese de Bacon, Batata <i>Angus Burger, Brioche Bread, Cheddar, Iceberg Lettuce, Caramelized Onion, Tomato, Bacon Mayonnaise, Potatoes</i>	15,00



Francesinha A.S. 1829, Batata, «Homemade Sauce» <i>Francesinha A.S.1829, Potatoes, Homemade Sauce</i>	16,00
Penne Al Pomodoro, Parmesão e Basílico <i>Penne Al Pomodoro, Parmesan, and Basil</i>	17,00
Arroz de Feijão Manteiga e Rissóis de Sardinha <i>Butter Bean Rice with Sardine Rissoles</i>	18,00
Bacalhau, Batata Nova e Couve-Lombarda, Aioli de Pimentos <i>Codfish, New Potatoes, Savoy Cabbage, and Pepper Aioli</i>	23,00
Barriga de Porco a baixa temperatura, Batata-doce assada e Laranja <i>Slow-Cooked Pork Belly, Roasted Sweet Potato, and Orange</i>	21,00
Vitelão Laminado, Feijão Verde, Polenta de Azeitona, Tomate seco e Ervas <i>Sliced Veal, Green Beans, Olive Polenta, Sun-Dried Tomato, and Herbs</i>	22,00

SOBREMESAS . DESSERTS

Seleção de Gelados e Sorvetes A.S. 1829 (à unidade) <i>Selection of A.S. 1829 Ice Cream and Sorbets (each)</i>	4,00
Creme Brûlée de Chocolate Branco <i>White Chocolate Crème Brûlée</i>	6,00
Salada de Fruta, Creme de Morango e Gin, Suspiros de Lima, Gelado de Manjeriço <i>Fruit Salad, Strawberry and Gin Cream, Lime Meringue, Basil Ice Cream</i>	6,00