



CARTA DE ALMOÇO . *LUNCH MENU*

12H30 – 17H00 . 12:30 – 05:00 pm

Variedade de Pão, Manteiga Composta Cascaira, Azeitona Marinada e Azeite (p.p.) <i>Variety of Bread, Homemade Butter, Marinated Olives and Olive Oil (per person)</i>	3,50
--	------

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
Salada de Melancia, Queijo Feta, Tomate, Pepino, Azeitona, Granola Salgada <i>Watermelon Salad, Feta Cheese, Tomato, Cucumber, Olive, Savory Granola</i>	12,00
Vitelão Tonnato, Alcaparrão, Tomate assado, Agrião, Balsâmico <i>Tonnato Veal, Capers, Roasted Tomato, Watercress, Balsamic</i>	14,00
Favas Guisadas, Enchidos, Ovo e Hortelã <i>Stewed Broad Beans, Sausages, Egg and Mint</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
Burrata, Carpaccio de Tomate, Pesto de Ervas, Lima <i>Burrata, Tomato Carpaccio, Herb Pesto, Lime</i>	15,00
Torricado de Bacalhau, Tomate, Azeitona e Ervas frescas <i>Codfish Toast “Torricado”, 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 roxa, Tomate, Maionese de Bacon, Batata <i>Angus Burger, Brioche Bread, Cheddar, Iceberg Lettuce, Red Onion, Tomato, Bacon Mayonnaise, Potatoes</i>	16,00



Francesinha A.S. 1829, Batata, «Homemade Sauce» <i>Francesinha A.S.1829, Potatoes, Homemade Sauce</i>	16,00
Esparguete <i>Al Pomodoro</i> , Parmesão e Basilíco <i>Spaghetti Al Pomodoro, Parmesan, and Basil</i>	17,00
A Sugestão do Dia <i>Chef's Daily Suggestion</i>	21,00
Arroz de Feijão Manteiga e Rissóis de Sardinha <i>Butter Bean Rice with Sardine Rissoles</i>	19,00
Bacalhau, Peperonata, Batata Nova e Couve-Lombarda <i>Codfish, Peperonata, New Potatoes and Savoy Cabbage</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
Brownie de Chocolate e Gelado de Caramelo Salgado <i>Chocolate Brownie and Salted Caramel Ice Cream</i>	6,00
Abacaxi e Kiwi, Creme de Morango e Gin, Suspiros de Lima, Gelado de Manjeriçao <i>Pineapple and Kiwi, Strawberry and Gin Cream, Lime Meringue, Basil Ice Cream</i>	6,00