



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

Sugestão do Chef 19,00
Chef's Suggestion

Sopa do Dia 4,50
Soup of the Day

Batata Chips com Molho Tártaro 4,50
Potato Chips with Tartar Sauce

Salada de Melancia, Queijo Feta, Tomate, Pepino, Azeitona, Granola Salgada 12,00
Watermelon Salad, Feta Cheese, Tomato, Cucumber, Olive, Savory Granola

Chistorra do “Bolhão”, Tosta de Pão e Azeitona, Chimichurri 12,00
Chistorra from “Bolhão”, Olive Bread Toast, Chimichurri

Presunto Serrano, Melão, Mel e Pimenta Rosa 14,00
Serrano Ham, Melon, Honey and Pink Peppercorns

Ceviche de Atum, Manga, Cebola Roxa, Rabanetes e Gelado de Coentros e Lima 15,00
Tuna Ceviche, Mango, Red Onion, Radish, and Cilantro-Lime Ice Cream

Burrata, Carpaccio de Tomate, Pesto de Ervas, Lima 15,00
Burrata, Tomato Carpaccio, Herb Pesto, Lime

Açorda de Tomate, Camarão e Mexilhão de Nossa Conserva 15,00
Traditional Tomato “Açorda” with Shrimp and House-Preserved Mussels

Prego de Atum, Bolo do Caco, Alface, Maionese de Teriyaki, Batata 15,00
Tuna “Prego”, “Bolo do Caco”, Lettuce, Teriyaki Mayonnaise, Potatoes

Hot Dog de Polvo, Coleslaw, Cebola Roxa em Pickle e Maionese de Kimchi 16,00
Octopus Hot Dog, Coleslaw, Pickled Red Onion, and Kimchi Mayonnaise



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 Basilico <i>Spaghetti Al Pomodoro, Parmesan, and Basil</i>	17,00
Tábua Queijos e Enchidos - Seleção Galeria <i>Cheese and Charcuterie Board - Galeria Selection</i>	18,00
Arroz de Feijão Manteiga e Rissóis de Sardinha <i>Butter Bean Rice with Sardine Rissoles</i>	19,00
Bacalhau Fresco, Risotto de Tomate e Lima <i>Fresh Codfish, Tomato Risotto and Lime</i>	20,00
Supremo de Frango, Ratatouille de Legumes e Gnocchis <i>Chicken Supreme, Vegetable Ratatouille and Gnocchis</i>	21,00
O Nosso Bife à Portuguesa <i>Our Portuguese Style Steak</i>	21,00



SOBREMESAS . *DESSERTS*

Seleção de Gelados e Sorvetes A.S.1829 (à unidade) 4,00
Selection of A.S. 1829 Ice Cream and Sorbets (each)

Brownie de Chocolate e Gelado de Caramelo Salgado 6,00
Chocolate Brownie and Salted Caramel Ice Cream

Abacaxi e Kiwi, Creme de Morango e Gin, Suspiros de Lima, Gelado de Manjeriçao 6,00
Pineapple and Kiwi, Strawberry and Gin Cream, Lime Meringue, Basil Ice Cream