



RESTAURANTE

Couvert

2.5€ / pp

Pão cristalino, manteiga das Marinhas, azeite extra virgem
Crystal bread, butter from Marinhas, extra virgin olive oil

PRELIMINARES • STARTERS

Bombas de rabo de boi (4u) 6.5€

Croquetes de rabo de boi, mostarda e mel
Oxtail croquettes, mustard and honey

Bombas de lulas com tinta (4u) 6.5€

Croquetes de lulas com tinta e maionese de alho
Squid ink croquettes and garlic mayo

Choco Setubalense 7€

Choco da nossa costa em polme de milho
Deep-fried cuttlefish from our coast

Sea me 9.5€

Bisque de carabineiros e crustáceos
Scarlet prawn and shellfish bisque

Bruschetta poveira 10€

Cristalino de azeitonas, sardinha poveira braseada, tomate assado e ervas
Olive crystal bread, braised sardines from Póvoa, roasted tomatoes and herbs

Amêijoas do Bolhão 14€

Amêijoas, manteiga de erva príncipe, limão e coentros
Clams with lemon herb butter and fresh coriander

Carpaccio de novilho 16€

Finas fatias de novilho com lascas de queijo parmesão, rúcula e um fio de azeite
Thin slices of beef with shavings of parmesan cheese, arugula and a drizzle of extra virgin olive oil

Polvo carpaccio 17.5€

Laminado de polvo com temperos Galegos
Finely sliced octopus with Galician spices

ENTRE O MAR E AS MASSEIRAS • BETWEEN THE SEA AND THE MASSEIRAS

Little gem 16€

Alface romana, frango grelhado, molho César e croutons
Romaine lettuce, grilled chicken, Caesar dressing and croutons

Pasta al forno 17€

Mezzo rigatoni, passata de tomate, mozzarella, parmesão e bechamel
Mezzo rigatoni, tomato sauce, mozzarella, parmesan and béchamel

Alta maré 19€

Fettuccine de frutos do mar, jus de crustáceos, tomate cereja e ervas
Seafood fettuccine with shellfish jus, cherry tomatoes and herbs

SENTE A MARESIA • FEEL THE SEA BREEZE

Calula	14€
Lulas da nossa costa marcadas na chapa com manteiga de coentros lima e chips <i>Grilled squid from our coast with coriander lime butter and homemade potato chips</i>	
Honestamente malandro (Mínimo 2 pessoas)	18€ / pp
Arroz caldoso tradicional de peixe legítimo ou da nossa costa <i>Traditional portuguese fish brothy rice</i>	
Bacalhau à Maria vai com as ostras	24€
Bacalhau confitado, cebolada de gemas, batata palha e tapenade de azeitona <i>Confit cod, egg yolk onion stew, straw potatoes and olive tapenade</i>	
Sal ático	25€
Supremo de robalo, açorda de ovas e coentros <i>Grilled sea bass fillet, roe and coriander "açorda"</i>	

CARNE VIVA • BARE MEAT

Peito da Guia	18€
Peito de galinha do campo com molho da Guia <i>Free-range chicken breast with "Guia" sauce</i>	
Coelhos de porco	19€
Filet mignon de porco ibérico marinado em vinho do Porto e puré de couve flor <i>Iberian pork tenderloin marinated in Portwinewith cauliflower purée</i>	
Cachaço	19€
Cachaço de porco cozinhado a baixa temperatura com açorda de alho e espargos <i>Pork neck cooked at a low temperature with garlic and asparagus "açorda"</i>	
Bochecha bourguignon	22€
Carrilhada de vitela cozinhada lentamente em vinho verde tinto, cogumelos e trufa <i>Veal cheeks in red vinho verde, mushrooms and truffle</i>	
Bife pimenta	24€
Clássico bife pimenta com redução de Porto e batata frita <i>Classic pepper steak, fries and Port jus</i>	

ACOMPANHAMENTOS • SIDE DISHES

Batatas fritas	3€
Homemade potato chips	
Arroz Jasmin	3€
Jasmine rice	
Mix de folhas verdes	3€
Mix of green leaves	
Salada de tomate	4.5€
Tomato salad	

