

Starters

Champignons à l'huile d'olive et ail Mushrooms with garlic	9,00€
Palourdes à Bulhão pato Clams « bulhao pato	18,0€
Scampis à l'Ail Fried shrimps in garlic butter	16,0€
Jambon Cru "Pata Negra" Ham "Pata Negra"	18,0€
Escargots de Bretagne à la sauce maître d'hôtel Brittany snails with maître d'hôtel sauce	10,0€
Gambas tigre géante du chef (1pièce) Chef's grilled giant shrimp	27,0€
Tataki de thon rouge au sésame Red tuna tataki with sesame	22,0€

Vegan / Végétarien

Penne aux légumes sautés Penne with sautéed vegetables	17,0€
Pommes de terre sautées aux légumes Potatoes sautéed with vegetables	16,0€

Fish

Saumon grillé aux légumes frais Grilled salmon with fresh vegetables	25,0€
Bar grillé aux légumes frais Grilled sea bass with fresh vegetables	27,0€
Filet de Dorade grillé aux légumes frais Grilled fillet of sea bream with fresh vegetables	24,0€
Morue grillée à "lagareiro" Grilled codfish with olive oil	28,0€
Morue du chef (à Braga) Chef's codfish with fries	29,0€
Turbot grillé aux légumes frais Grilled turbot with fresh vegetables	30,0€

CATAPLANA and RICE DISHES for 2

Cataplane de poissons et fruits de mer Fish & Seafood cataplane	62,0€
Avec homard / With Lobster + 20,0€	
Riz à la lotte et gambas Monkfish rice with prawn	60,0€

Possible pour 1p sur demande
Feasible for 1 upon demand

House specialities

Poulpe grillé à "Iagareiro" Grilled octopus with olive oil	32,0€
Gambas poêlées à la "Guilho" Fried prawns with garlic butter	30,0€
Scampis flambés au Whisky Flamed shrimps with Whisky	30,0€
Scampis flambés au Pastis Flamed shrimps with Ricard	31,0€
Brochette de lotte et gambas Prawn and monkfish grilled skewer with vegetables	31,0€
Brochette de poulpe et gambas Prawn and octopus grilled skewer with vegetables	35,0€
Brochette de gambas à l'ail (max 16 pièces) Grilled prawns with garlic on skewer	36,0€
Picanha à la brésilienne (all you can eat)	42,0€

Sur commande

Plateau de fruits de mer chaud et froid
Hot and cold seafood platter 150€

Oysters, crab and sauce, cold prawns, grilled prawns, garlic shrimps, giant mussels, whelks, garlic oil clams

Meat

Filet mignon de boeuf au Porto Beef tenderloin with Port Wine	31,0€
Filet mignon de boeuf suisse Beef tenderloin with Roquefort	32,0€
Filet mignon de bœuf au poivre vert Beef tenderloin with Roquefort	32,0€
Filet mignon de bœuf au poivre rose Beef tenderloin with pink pepper	31,0€
Tournedos Rossini	33,0€
Pluma de porc ibérique Iberian grilled pork plumas	27,0€
Faux filet à la crème champignons Rib eye steak with mushroom sauce	25,0€
Mini Rodizio (du lundi au jeudi à midi) (toutes les viandes du jour, 2 passages de picanha et de maminha)	20,0€

Enfants / Kids

Penne carbonara	10,0€
Saucisse créole, aile de poulet, frites et riz	12,0€
Filet de dorade	18,0€

Menu enfant comprend 1 boule de glace

Desserts

Crème brûlée	8,00€
Mousse au chocolat	7,00€
Fondant au chocolat	8,00€
Pudding maison	6,00€

Fruits

Fruits du Jour	5,00€
----------------	-------

Ice

Glace MAR (fruits rouge & Porto)	7,00€
Dame blanche	7,00€
Coupe colonel	7,00€