

— TAPAS —

<b>Batatas bravas da casa</b> <i>Nuestras patatas bravas</i>	(V)	4,90 €
<b>“Bombas” de batata e carne com molho bravo e aioli (3 un.)</b> <i>Bombas de patata, carne, salsa brava y “all i oli” (3 uds.)</i>		4,90 €
<b>Presunto iberico D.O. Guijuelo (70g)</b> <i>Jamón iberico D.O. Guijuelo (70g)</i>		14,80 €
<b>“Pan de coca” com tomate e azeite virgem</b> <i>Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen</i>	(V)	1,70 €
<b>Queijo de ovelha Manchego em azeite de oliva</b> <i>Queso manchego de oveja en aceite de oliva</i>	(V)	4,95 €
<b>Croquetes caseiros de presunto (4 un.)</b> <i>Croquetas caseras de jamón (4 uds.)</i>		4,90 €
<b>Croquetes de espinafres e queijo de cabra (4 un.)</b> <i>Croquetas caseras de espinacas y queso de cabra (4 uds.)</i>	(V)	4,90 €
<b>Crocante de camarões com molho tártaro</b> <i>Crujiente de gambas con salsa tártara</i>		5,95 €

— PRATOS —

<b>Crema de legumes</b> <i>Crema de verduras del día</i>	(V)	5,90 €
<b>Guisadinho "mar e montanha" de almondegas de carne com sépia</b> <i>Guisadito "mar y montaña" de albóndigas con sepia</i>		7,50 €
<b>Lulas grelhadas com alho e salsa</b> <i>Calamarcitos de playa a la plancha con ajo y perejil</i>		10,60 €
<b>Secreto do porco ibérico grelhado com legumes</b> <i>Secreto ibérico a la plancha con verduras</i>		9,80 €
<b>Peixe do dia assado e batatas à padeiro com salteado de alho</b> <i>Pescado del día al horno con patata panadera y refrito de ajo</i>		11,90 €
<b>Bife de vitela grelhado (225gr)</b> <i>Entrecot de ternera a la plancha con verduritas (225g)</i>		13,90 €

— SALADAS —

<b>Salada de batata cozida com aioli</b> <i>Ensaladilla de patata cocida con allioli</i>	(V)	4,50 €
<b>Sete salada verde com parmesão</b> <i>Ensalada siete verdes con parmesano</i>	(V)	6,70 €
<b>Rúcula com queijo de cabra e tomate</b> <i>Rúccula con queso de cabra y tomate</i>	(V)	7,50 €
<b>Tomate da época com ventresca de atum em azeite de oliva</b> <i>Tomate de temporada con ventresca de atún en aceite de oliva</i>		7,95 €

— TAPAS —

<b>Pimentos Padrón</b> <i>Pimientos de Padrón fritos con sal maldon</i>	(V)	4,90 €
<b>Camarões fritos com molho chipotle</b> <i>Langostinos fritos con salsa chipotle</i>		7,95 €
<b>Anéis de lulas fritas à andaluza</b> <i>Aros de calamarcitos de playa a la andaluza</i>		8,90 €
<b>Caçarola de camarões com alho e espargos</b> <i>Cazuelita de gambas al ajillo con espárragos</i>		9,95 €
<b>Camembert frito com molho de frutas vermelhas (3 un.)</b> <i>Camembert frito con salsa de frutos rojos (3 uds.)</i>	(V)	6,95 €
<b>Tortilha espanhola de batata e cebola fatto al momento</b> <i>Tortilla española de patatas y cebolla hecha al momento</i>		5,90 €
<b>Crocante de frango com molho de curry</b> <i>Crocante de pollo con mayonesa de curry</i>		7,90 €
<b>Parrilhada de verduras grelhadas com romesco</b> <i>Parrillada de verduras a la plancha con salsa romesco</i>	(V)	7,70 €
<b>Ovo frito com batatas e chouriço de La Rioja</b> <i>Huevo frito con patatas y chorizo de La Rioja</i>		6,90 €
<b>Espetada de frango assado com soja e sésamo (2 un.)</b> <i>Brocheta de pollo marinada con soja y sésamo (2 uds.)</i>		5,90 €
<b>Polvo à galega com batata e pimentão</b> <i>Pulpo a la gallega con patata y pimentón</i>		12,90 €
<b>Mexilhões a marinheira</b> <i>Mejillones a la marinera</i>		6,20 €
<b>Burger de frango empanado crocante com salada, tomate e queijo</b> <i>Burger de pollo rebozado crujiente con ensalada, tomate y queso</i>		7,60 €
<b>Burger de vitela 100% com salada, tomate e queijo</b> <i>Burger de ternera 100% con ensalada, tomate y queso</i>		7,90 €

— ARROZ E PAELLAS —

20 minutos de espera

<b>Paella marinheira, com sépia, camarões e mexilhões (Mín. 2 pax. Preço por pax.)</b> <i>Paella a la marinera con sepia, gambas y mejillones (mín. 2 pax. precio por pers.)</i>		14,90 €
<b>Arroz "mar e montanha" de frango e frutos do mar (Mín. 2 pax. Preço por pax.)</b> <i>Arroz "mar y montaña" con pollo y marisco (mín. 2 pax. precio por pers.)</i>		13,00 €
<b>Arroz com frango e legumes (Mín. 2 pax. Preço por pax.)</b> <i>Arroz de pollo y verduritas (mín. 2 pax. precio por pers.)</i>		14,90 €

— MENU DEGUSTAÇÃO —

21,90 € POR PESSOA

MÍNIMO 2 PESSOAS

Tapas são partilhadas

Tomate da época com ventresca de atum em azeite de oliva  
*Tomate de temporada con ventresca de atún en aceite de oliva*

Presunto iberico D.O. Guijuelo  
*Jamón ibérico D.O. Guijuelo*

Pimentos Padrón  
*Pimientos de Padrón fritos con sal maldon*

Batatas bravas da casa  
*Nuestras patatas bravas*

Camarões-tigre fritos com molho de "chipotle"  
*Fritura de langostinos con salsa de chipotle*

Secreto do porco grelhado com legumes  
*Secreto ibérico a la plancha con verdura*

• • • • •

Menu mínimo para duas pessoas e as tapas são partilhadas  
*El menú es mínimo para dos personas y las tapas son a compartir*

• • • • •

— SOBREMESAS —

<b>Coulant de chocolate com azeite e sal da casa</b> <i>Coulant de chocolate con aceite de oliva y sal</i>	(V)	5,25 €
<b>Tatín de maçã com gelado de baunilha</b> <i>Tatín de manzana con helado de vainilla</i>	(V)	5,95 €
<b>Profiteroles com calda de chocolate e chantilly</b> <i>Profiteroles con chocolate caliente y nata</i>		4,80 €
<b>Crema catalão queimado caseiro</b> <i>Crema Catalana casera</i>	(V)	4,45 €
<b>Sorvete de chocolate ou baunilha</b> <i>Helado de chocolate o vainilla</i>	(V)	4,85 €

(V) Pratos vegetarianos