



Chef Miguel Lopes

APRESENTA O BUFFET SEMANAL
PRESENTS THE WEEKLY BUFFET

ENTRADAS | STARTERS

Sopa de feijão verde

Green bean soup

Tábua de enchidos e queijos, Seleção de compotas e frutos secos

Sausage and cheese board, jam selection and dried fruits

Moelas estufadas

Stewed gizzards

SALADAS | SALADS

Alface, tomate, pepino, milho, cebola, cenoura ralada, azeitonas marinadas, molhos & vinagretes

Lettuce, tomato, cucumber, corn, onion, carrot, marinated olives, sauces & vinaigrette

Salada de mozzarella com tomate e manjeriço

Mozzarella salad with tomato and basil

Salada de frango crocante

Crispy chicken salad

Beterraba com maionese de alho

Beet with garlic mayonnaise

PEIXE | FISH

Tranche de salmão com molho de limão

Salmon with lemon sauce

Rolinhos de pescada com molho de caril e ervas

Fish rolls with herbed curry sauce

CARNE | MEAT

Bifes de novilho à portuguesa

Portuguese style beef

Franguinho grelhado à guia

Guia style grilled chicken

GUARNIÇÕES & VEGETARIANO | SIDE DISHES & VEGETARIAN

Batata salteada com ervas aromáticas

Sautéed potatoes with herbs

Noodles com legumes salteados

Noodles with sautéed vegetables

Legumes ao vapor

Steamed vegetables

Arroz de manteiga

Butter rice

SOBREMESAS | DESERTS

Seleção da nossa pastelaria & fruta

Selection of our pastries & fruit

SEGUNDA – FEIRA

MONDAY

TODOS OS DIAS | EVERY DAY | 19H - 22H

NÃO FAZEMOS RESERVAS

WE DO NOT HAVE RESERVATIONS

Tenha em atenção que o nosso menu está sujeito a alterações conforme os ingredientes mais frescos e de melhor qualidade disponíveis pelos nossos fornecedores
Please note that our menu is subject to change based on the freshest and best quality ingredients available from our suppliers.



Chef Miguel Lopes

APRESENTA O BUFFET SEMANAL
PRESENTS THE WEEKLY BUFFET

ENTRADAS | STARTERS

Creme de Legumes

Vegetables cream soup

Tábua de enchidos e queijos, seleção de compotas e frutos secos

Sausage and cheese board, jam selection and dried fruits

Espargos verdes envoltos em panceta

Green asparagus wrapped in panceta

SALADAS | SALADS

Alface, tomate, pepino, milho, cebola, cenoura ralada, azeitonas marinadas, molhos & vinagretes

Lettuce, tomato, cucumber, corn, onion, carrot, marinated olives, sauces & vinaigrette

Salada de palmitos salteados com salmão fumado e alface iceberg

Sauteed hearts of palm salad with salmon, iceberg lettuce

Salada de bacalhau com grão e pimentos

Codfish salad with chickpeas and peppers

Salada de favas com linguiça alentejana

Broad bean salad with from chorizo Alentejo

PEIXE | FISH

Arroz de mariscos da nossa costa

Seafood rice

Perca corada sobre tomate assado

Perch with over roasted tomato

CARNE | MEAT

Lagartos de porco alentejano

Black pig lizard from Alentejo

Lascas de frango em molho de cerveja

Chicken strips in beer sauce

GUARNIÇÕES & VEGETARIANO | SIDE DISHES & VEGETARIAN

Fusilli tricolor com molho de tomate e manjeriço

Tricolor fusili with tomato and basil

Batata assada com alecrim e pimentão doce

Roasted potatoes with rosemary and sweet pepper

Misto de legumes ao vapor com azeite de alho

Steamed mixed vegetables with garlic olive oil

Arroz de salsa

Parsley rice

SOBREMESAS | DESERTS

Seleção da nossa pastelaria & fruta

Selection of our pastries & fruit

TERÇA – FEIRA

TUESDAY

TODOS OS DIAS | EVERY DAY | 19H - 22H

NÃO FAZEMOS RESERVAS

WE DO NOT HAVE RESERVATIONS

Tenha em atenção que o nosso menu está sujeito a alterações conforme os ingredientes mais frescos e de melhor qualidade disponíveis pelos nossos fornecedores
Please note that our menu is subject to change based on the freshest and best quality ingredients available from our suppliers.



Chef Miguel Lopes

APRESENTA O BUFFET SEMANAL
PRESENTS THE WEEKLY BUFFET

ENTRADAS | STARTERS

Creme de espargos

Asparagus cream soup

Tábua de enchidos e queijos, seleção de compotas e frutos secos

Sausage and cheese board, jam selection and dried fruits

Tábua de carnes frias

Cold cuts board

SALADAS | SALADS

Alface, tomate, pepino, milho, cebola, cenoura ralada, azeitonas marinadas, molhos & vinagretes

Lettuce, tomato, cucumber, corn, onion, carrot, marinated olives, sauces & vinaigrette

Salada de choco

Cuttlefish salad

Salada de massa com presunto, azeitonas e molho pesto

Pasta with smoked ham, olives and pesto sauce

Salada de peru e milho

Turkey salad with corn

PEIXE | FISH

Bacalhau à lagareiro com azeite de alho

Codfish "à lagareiro" with olive oil

Arroz de polvo

Rice with octopus

CARNE | MEAT

Abanicos de porco assado com especiarias

Roasted spiced iberian pork steak

Roti de peru no forno com molho de laranja e mel

Baked turkey with orange and honey sauce

GUARNIÇÕES & VEGETARIANO | SIDE DISHES & VEGETARIAN

Esparguete com molho de cogumelos e parmesão

Spaghetti with mushrooms sauce and parmesan

Batata assada

Roasted potatoes

Misto de legumes ao vapor com azeite de alho

Steamed mixed vegetables with garlic olive oil

Arroz basmati

Basmati rice

SOBREMESAS | DESERTS

Seleção da nossa pastelaria & fruta

Selection of our pastries & fruit

QUARTA – FEIRA

WEDNESDAY

TODOS OS DIAS | EVERY DAY | 19H - 22H

NÃO FAZEMOS RESERVAS

WE DO NOT HAVE RESERVATIONS



Chef Miguel Lopes

APRESENTA O BUFFET SEMANAL
PRESENTS THE WEEKLY BUFFET

ENTRADAS | STARTERS

Sopa de feijão branco

White bean soup

Tábua de enchidos e queijos, seleção de compotas e frutos secos

Sausage and cheese board, jam selection and dried fruits

Bacalhau com pimentos

Codfish with peppers

SALADAS | SALADS

Alface, tomate, pepino, milho, cebola, cenoura ralada, azeitonas marinadas, molhos & vinagretes

Lettuce, tomato, cucumber, corn, onion, carrot, marinated olives, sauces & vinaigrette

Salada russa com ovo

Potato salad, green beans, carrots, peas, eggs and mayonnaise

Salada César de frango com croutons

Chicken caesar salad with croutons

Salada de ervilhas com presunto e hortelã

Peas salad with smoked ham and mint

PEIXE | FISH

Espetadas de lula e camarão

Squid and shrimp skewers

Tranche de perca com molho de lima

Perch fillet with lime sauce

CARNE | MEAT

Escalope de porco marinado em vinho do porto

Pork escalope marinated in port wine

Lascas de Frango com garam massala sobre salteado chinês

Chicken strips with garam masala over chinese stir fry

GUARNIÇÕES & VEGETARIANO | SIDE DISHES & VEGETARIAN

Fusili com molho de caril

Fusili with curry sauce

Batata assada

Roasted potatoes

Misto de legumes ao vapor com azeite de alho

Steamed mixed vegetables with garlic olive oil

Arroz de açafrão

Saffron rice

SOBREMESAS | DESERTS

Seleção da nossa pastelaria & fruta

Selection of our pastries & fruit

QUINTA – FEIRA

THURSDAY

TODOS OS DIAS | EVERY DAY | 19H - 22H

NÃO FAZEMOS RESERVAS

WE DO NOT HAVE RESERVATIONS



Chef Miguel Lopes

APRESENTA O BUFFET SEMANAL
PRESENTS THE WEEKLY BUFFET

ENTRADAS | STARTERS

Caldo verde com crocante de chouriço

Green cabbage soup with crispy chorizo

Leitão assado

Roasted suckling pig

Tábua de enchidos e queijos, seleção de compotas e frutos secos

Sausage and cheese board, jam selection and dried fruits

SALADAS | SALADS

Alface, tomate, pepino, milho, cebola, cenoura ralada, azeitonas marinadas, molhos & vinagretes

Lettuce, tomato, cucumber, corn, onion, carrot, marinated olives, sauces & vinaigrette

Salada de rúcula com pêra nozes e gorgonzola

Arugula and pear salad with gorgonzola cheese

Salada de espargos brancos com bacon salteado, aromatizado com pesto

White asparagus salad with sautéed bacon, aromatized with pesto sauce

Salada de atum com feijão frade

Tuna salad with black eye beans

PEIXE | FISH

Bacalhau Espiritual com crosta de ervas

Baked herbed crispy codfish with carrot, shoestring potatoes and cream

Feijoada de choco

Cuttlefish stew with beans

CARNE | MEAT

Perna de peru assada a baixa temperatura

Low temperature roasted turkey leg

Alcatra de novilho á moda da terceira

Terceira style sirloin

GUARNIÇÕES & VEGETARIANO | SIDE DISHES & VEGETARIAN

Ravioli de ricota e espinafres

Ricotta and spinach ravioli

Couves de Bruxelas com azeite de ervas

Brussels sprouts with herbed olive oil

Batata doce frita aos gomos

Fried wedge sweet potatoes

Arroz de Legumes

Rice with vegetables

SOBREMESAS | DESERTS

Seleção da nossa pastelaria & fruta

Selection of our pastries & fruit

SEXTA – FEIRA

FRIDAY

TODOS OS DIAS | EVERY DAY | 19H - 22H

NÃO FAZEMOS RESERVAS

WE DO NOT HAVE RESERVATIONS



Chef Miguel Lopes

APRESENTA O BUFFET SEMANAL
PRESENTS THE WEEKLY BUFFET

ENTRADAS | STARTERS

Sopa de grão com espinafres

Chickpea soup with spinach

Tostas com filete de sardinha

Toasts with sardine fillet

Tábua de enchidos e queijos, compotas e frutos secos

Sausage and cheese board, jam selection and dried fruits

SALADAS | SALADS

Alface, tomate, pepino, milho, cebola, cenoura ralada, azeitonas marinadas, molhos & vinagretes

Lettuce, tomato, cucumber, corn, onion, carrot, marinated olives, sauces & vinaigrette

Salada de chicharrinhos com molho chimichurri

Horse mackerel salad with chimichurri sauce

Salada de endívias com miolo de camarão e papaia

Endive salad with shrimp and papaya

Laminas de rabanete com palmitos alface iceberg e molho cocktail

Radish slices with hearts of palm, iceberg lettuce and cocktail sauce

PEIXE | FISH

Massada de tamboril e camarão

Pasta with monkfish and shrimp

Espadarte com molho de manteiga e limão

Swordfish with butter and lemon sauce

CARNE | MEAT

Entrecosto assado a baixa temperatura com molho barbecue

Low temperature roasted ribs with barbecue sauce

Supremos de frango com tempero argentino

Chicken breast with Argentinian seasoning

GUARNIÇÕES & VEGETARIANO | SIDE DISHES & VEGETARIAN

Tagliatelle com molho de cogumelos

Tagliatelle pasta with mushrooms sauce

Legumes ao vapor com azeite de ervas

Steamed vegetables with garlic olive oil

Batata Noisette com pimentão doce e orégãos

Noisette potatoes with sweet peppers and oreganos

Arroz de Coentros

Rice with coriander

SOBREMESAS | DESERTS

Seleção da nossa pastelaria & fruta

Selection of our pastries & fruit

SÁBADO

SATURDAY

TODOS OS DIAS | EVERY DAY | 19H - 22H

NÃO FAZEMOS RESERVAS

WE DO NOT HAVE RESERVATIONS



Chef Miguel Lopes

APRESENTA O BUFFET SEMANAL
PRESENTS THE WEEKLY BUFFET

ENTRADAS | STARTERS

Creme de ervilhas

Pea cream soup

Aros de cebola frita com queijo parmesão

Fried onion rings with parmesan cheese

Rosbife, rúcula e mostarda

Roast beef, arugula and mustard

SALADAS | SALADS

Alface, tomate, pepino, milho, cebola, cenoura ralada, azeitonas marinadas, molhos & vinagrete

Lettuce, tomato, cucumber, corn, onion, carrot, marinated olives, sauces & vinaigrette

Salada de feijão encarnado com enchidos

Bean salad with sausages

Salada grega

Greek salad

Salada de arroz selvagem com milho, ervilhas e cogumelos

Wild rice salad with corn, peas and mushrooms

PEIXE | FISH

Corvina braseada com manteiga de ervas

Braised croaker with herbed butter

Bacalhau de coentrada

Codfish with coriander

CARNE | MEAT

Maminha assada com especiarias

Spiced rump steak

Plumas de porco preto

Iberian pork steak

GUARNIÇÕES & VEGETARIANO | SIDE DISHES & VEGETARIAN

Arroz Xau Xau

Rice with peas, ham and egg

Batata steakhouse

Steakhouse potatoes

Farfalle com molho de tomate, basilico e parmesão

Farfalle with tomato sauce, basil and parmesan

Legumes a vapor

Steamed vegetables

SOBREMESAS | DESERTS

Seleção da nossa pastelaria & fruta

Selection of our pastries & fruit

DOMINGO

SUNDAY

TODOS OS DIAS | EVERY DAY | 19H - 22H

NÃO FAZEMOS RESERVAS

WE DO NOT HAVE RESERVATIONS

Tenha em atenção que o nosso menu está sujeito a alterações conforme os ingredientes mais frescos e de melhor qualidade disponíveis pelos nossos fornecedores
Please note that our menu is subject to change based on the freshest and best quality ingredients available from our suppliers.