

## COUVERT

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL <i>PADARIA ARTESANAL "O BICHO"</i> .....	3,5€
AZEITONAS TEMPERADAS / MANTEIGA DOS AÇORES / AZEITE SELEÇÃO .....	P/ PAX

## DO NOSSO BAR

### CORTE / PREÇO POR 50G

PRESUNTO IBÉRICO RESERVA .....	9,5€
PAIO DO LOMBO DE PORCO PRETO .....	5,5€
QUEIJO AFINADO 3 MESES DE CURA .....	5€
QUEIJO DE VACA AMANTEIGADO .....	5,5€

### ENTRADAS FRIAS

PATÉ DE ATUM PICANTE <i>MINERVA</i> .....	7,5€
PATÉ DE CAVALA PICANTE <i>MINERVA</i> .....	7,5€
MINI BOLAS DE BERLIM C/ PRESUNTO E QUEIJO DA SERRA <i>2UNI</i> .....	8,5€
CARPACCIO DE BACALHAU FUMADO .....	14,5€

## DA NOSSA COZINHA

### INDIVIDUAL

PASTEL DE BACALHAU C/ MAIONESE DE SALSA E VINAGRE .....	3€
RISSOL DE BERBIGÃO C/ TINTA DE CHOCO, MAIONESE DE TRUFA .....	3,5€
CROQUETE DE VITELA C/ MOLHO DE MOSTARDA .....	3,5€

### PARTILHA

SARDINHA EM CONSERVA C/ PURÉ DE PIMENTOS E CEBOLINHO .....	8,5€
PASTELÃO DE PETINGA .....	9,5€
TIBORNA DE BACALHAU .....	13,5€
GAMBAS C/ MOLHO ESPECIAL .....	14€
ALHEIRA C/ OVO À CAVALO E GRELOS SALTEADOS .....	11,5€
PICA PAU DE NOVILHO .....	14€
LAMINADO DE VACA, BATATA FÓSFORO E MAIONESE DE TRUFA .....	14,5€

### PRINCIPAIS

BOCHECHAS DE PORCO IBÉRICO C/ PURÉ DE BATATA .....	19,5€
BIFE À CORTADOR C/ OVO ESTRELADO E BATATA FRITA .....	21,5€
BIFE C/ MOLHO DE VINHO DO PORTO E QUEIJO DA SERRA .....	21,5€
BITOQUE DE ATUM À PORTUGUESA .....	22,5€
LOMBO DE BACALHAU NO BAFO, MIGAS DE BROA, BATATA DE FORNO E GRELOS SALTEADOS .....	22,5€
POLVO À LAGAREIRO .....	26€

### DA NOSSA GRELHA / INCLUI 2 GUARNIÇÕES

POSTA DE NOVILHO $\pm 600gr$ .....	48€
COSTELETÃO "CRUZADO" NACIONAL $\pm 800gr$ .....	54€
LULA GRANDE DOS AÇORES <i>PREÇO POR KG</i> .....	62€

### GUARNIÇÕES

ARROZ BRANCO CAROLINO .....	3,5€	LEGUMES DA ESTAÇÃO .....	4€
BATATA FRITA / NO FORNO .....	3,5€	PURÉ DE BATATA .....	4€
SALADA DE ALFACE, CEBOLA E TOMATE .....	3,5€	OVO ESTRELADO .....	1,5€

**COUVERT**

SOURDOUGH BREAD <i>PADARIA ARTESANAL "O BICHO"</i> .....	3,5€
SEASONED OLIVES / AZORES BUTTER / OLIVE OIL SELECTION .....	P/ PAX

**FROM OUR BAR**

**COLD CUTS / PRICE PER 50G**

IBERIAN CURED HAM RESERVE .....	9,5€
BLACK PORK LOIN "PAIO" .....	5,5€
3 MONTH AGED CHEESE .....	5€
CREAMY COW CHEESE .....	5,5€

**COLD STARTERS**

SPICY TUNA PÂTÉ <i>MINERVA</i> .....	7,5€
SPICY MACKEREL PÂTÉ <i>MINERVA</i> .....	7,5€
MINI "BOLAS DE BERLIM" W/ CURED HAM & SERRA CHEESE <i>2UNI</i> .....	8,5€
SMOKED COD CARPACCIO .....	14,5€

**FROM OUR KITCHEN**

**INDIVIDUAL**

CODFISH CAKE W/ PARSLEY AND VINEGAR MAYO .....	3€
COCKLE "RISSOL" W/ CUTTLEFISH INK , TRUFFLE MAYO .....	3,5€
VEAL "CROQUETTE" W/ MOSTARD SAUCE .....	3,5€

**TO SHARE**

RESERVED SARDINE W/ PEPPER PURÉE & CHIVES .....	8,5€
"PASTELÃO DE PETINGA" .....	9,5€
COD "TIBORNA" .....	13,5€
PRAWNS W/ SPECIAL SAUCE .....	14€
PORTUGUESE SAUSAGE "ALHEIRA" W/ FRIED EGG AND SAUTÉED GREENS .....	11,5€
PORTUGUESE BEEF STYLE "PICA PAU" .....	14€
VEAL CARPACCIO, FRENCH FRIES & BLACK TRUFFLE MAYO .....	14,5€

**MAIN DISHES**

IBERIAN PORK CHEEKS WITH MASHED POTATOES .....	19,5€
BUTCHER'S CUT STEAK, FRIED EGG & FRIES .....	21,5€
STEAK WITH PORT WINE SAUCE AND SERRA HEESE .....	21,5€
PORTUGUESE-STYLE TUNA STEAK "BITOQUE" .....	22,5€
COD LOIN, CORNBREAD "MIGAS", OVEN-ROASTED POTATOES & SAUTÉED GREENS .....	22,5€
"LAGAREIRO-STYLE" OCTOPUS .....	26€

**PREMIUM CUTS / INCLUDES 2 SIDE DISHES**

VEAL STEAK ± 600gr .....	48€
PORTUGUESE CROSSBRED RIB STEAK ± 800gr .....	54€
BIG SQUID FROM AZORES <i>PRICE PER KG</i> .....	62€

**SIDE DISHES**

CAROLINO WHITE RICE .....	3,5€	SEASONAL VEGETABLES .....	4€
FRENCH FRIES / OVEN-ROASTED POTATOES .....	3,5€	MASHED POTATOES .....	4€
LETTUCE, ONION & TOMATO SALAD .....	3,5€	FRIED EGG .....	1,5€

## COUVERT

PAN DE FERMENTACIÓN NATURAL <i>PANADERIA ARTESANAL "O BICHO"</i> .....	3,5€
ACEITUNAS MARINADAS / MANTEQUILLA DE LAS AZORES / ACEITE DE OLIVA SELECCIÓN	P/ PAX

## DE NUESTRO BAR

### CORTE / PRECIO POR 50G

JAMÓN IBÉRICO RESERVA .....	9,5€
EMBUTIDO DE LOMO DE CERDO NEGRO .....	5,5€
QUESO 3 MESES DE CURA .....	5€
QUESO DE VACA CREMOSO .....	5,5€

### ENTRADAS FRIAS

PATÉ DE ATÚN PICANTE <i>MINERVA</i> .....	7,5€
PATÉ DE CABALLA PICANTE <i>MINERVA</i> .....	7,5€
MINI BOLAS DE BERLIN C/ JAMÓN Y QUESO DE LA SIERRA <i>2UNI</i> .....	8,5€
CARPACCIO DE BACALAO AHUMADO .....	14,5€

## DE NUESTRA COCINA

### INDIVIDUAL

PASTEL DE BACALAO C/ MAYONESA DE PEREJIL Y VINAGRE .....	3€
EMPANADILLA DE BERBERECHOS C/ TINTA DE CALAMAR, MAYONESA DE TRUFA .....	3,5€
CROQUETA DE TERNERA C/ SALSA DE MOSTAZA .....	3,5€

### PARA COMPARTIR

SARDINA EN CONSERVA C/ PURÉ DE PIMIENTOS E CEBOLLINO .....	8,5€
PASTEL GRANDE DE PETINGA .....	9,5€
"TIBORNA" DE BACALHAU .....	13,5€
GAMBAS C/ SALSA ESPECIAL .....	14€
ALHEIRA C/ HUEVO A CABALLO Y GRELOS SALTEADOS .....	11,5€
"PICA-PAU" DE TERNERA .....	14€
LAMINADO DE TERNERA, PATATA PAJA Y MAYONESA DE TRUFA NEGRA .....	14,5€

### PRINCIPALES

CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO C/ PURÉ DE PATATA .....	19,5€
BISTEC "AL CORTADOR" C/ HUEVO FRITO Y PATATAS .....	21,5€
BISTEC C/ SALSA DE VINO DO PORTO Y QUESO DE LA SIERRA .....	21,5€
"BITOQUE" DE ATUM A LA PORTUGUESA .....	22,5€
LOMO DE BACALAO AL VAPOR, MIGAS DE PAN DE MAÍZ, PATATA AL HORNO Y GRELOS SALTEADOS .....	22,5€
PULPO "À LAGAREIRO" .....	26€

### DE NUESTRA PARRILLA / INCLUYE 2 GUARNICIONES

CHULETA DE TERNERA $\pm 600gr$ .....	48€
CHULETÓN "CRUZADO" NACIONAL $\pm 800gr$ .....	54€
CALAMAR GRANDE DE LAS AÇORES <i>PRECIO POR KG</i> .....	62€

### GUARNICIONES

ARROZ BRANCO CAROLINO .....	3,5€	VERDURAS DE TEMPORADA .....	4€
PATATAS FRITAS / AL HORNO .....	3,5€	PURÉ DE PATATA .....	4€
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE ...	3,5€	HUEVO FRITO .....	1,5€

**COUVERT**

PAIN AU LEVAIN NATUREL <i>PADARIA ARTESANAL "O BICHO"</i> .....	3,5€
OLIVES MARINÉES / BEURRE DES AÇORES / HUILE D'OLIVE SÉLECTIONNÉE .....	P/ PAX

**DE NOTRE BAR**

**CHARCUTERIE/ PRIX POUR 50G**

JAMBOM IBÉRIQUE RÉSERVE .....	9,5€
SAUCISSON DE LONGE DE PORC NOIR .....	5,5€
FROMAGE AFFINÉ - 3 MOIS DE MATURATION .....	5€
FROMAGE DE VACHE ONCTUEUX .....	5,5€

**ENTRÉES FROIDES**

PÂTÉ DE THON ÉPICÉ <i>MINERVA</i> .....	7,5€
PÂTÉ DE MAQUEREAU ÉPICÉ <i>MINERVA</i> .....	7,5€
MINI BEIGNETS SUCRÉS SALÉS AU JAMBON ET FROMAGE DE LA SERRA <i>2UNI</i> .....	8,5€
CARPACCIO DE MORUE FUMÉE .....	14,5€

**DE NOTRE CUISINE**

**À L'UNITÉ**

CROQUETTE DE MORUE AVEC MAYONNAISE AU PERSIL ET VINAIGRE .....	3€
RISSOL DE PALOURDES À L'ENCRE DE SEICHE, MAYONNAISE À LA TRUFFE .....	3,5€
CROQUETTE DE VEAU AVEC SAUCE MOUTARDE .....	3,5€

**À PARTAGER**

SARDINES EN CONSERVE AVEC PURÉE DE POIVRONS ET CIBOULETTE .....	8,5€
FEUILLETÉ DE SARDINETTES .....	9,5€
"TIBORNA" DE MORUE .....	13,5€
GAMBAS AVEC SAUCE SPÉCIALE .....	14€
SAUCISSE "ALHEIRA" AVEC ŒUF AU PLAT ET FEUILLES DE NAVET SAUTÉES .....	11,5€
SAUTÉ DE VEAU FAÇON "PICA-PAU" .....	14€
FINES TRANCHES DE BŒUF, POMMES ALLUMETTES ET MAYONNAISE À LA TRUFFE NOIRE .....	14,5€

**PLATS PRINCIPAUX**

JOUES DE PORC IBÉRIQUE AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE .....	19,5€
STEAK DE BOUCHER, ŒUF AU PLAT ET FRITES .....	21,5€
STEAK AVEC SAUCE AU VIN DE PORTO ET FROMAGE DE LA SERRA .....	21,5€
BITOQUE DE THON À LA PORTUGAISE .....	22,5€
FILET DE MORUE VAPEUR, "MIGAS" DE PAIN DE MAÏS, POMMES DE TERRE AU FOUR ET LÉGUMES VERTS SAUTÉS ....	22,5€
POULPE RÔTI À LA PORTUGAISE ("À LAGAREIRO") .....	26€

**DE NOTRE GRILL / INCLUT 2 GARNITURES**

PIÈCE DE JEUNE BŒUF ± 600gr .....	48€
CÔTE DE BŒUF "CROISÉE" NATIONALE ± 800gr .....	54€
GRANDE SEICHE DES AÇORES <i>PRIX AU KILO</i> .....	62€

**GARNITURES**

RIZ BLANC CAROLINO .....	3,5€	LÉGUMES DE SAISON .....	4€
POMMES DE TERRE FRITES / AU FOUR .....	3,5€	PURÉE DE POMMES DE TERRE .....	4€
SALADE DE LAITUE, OIGNON ET TOMATE .....	3,5€	ŒUF AU PLAT .....	1,5€

# — SOBREMESAS —

## DESSERTS

### SELEÇÃO DE FRUTA

DA ÉPOCA

SEASONAL FRUIT SELECTION

5,5€

### LEITE CREME

TRADICIONAL

PORTUGUESE "CRÈME BRÛLÉE"

6€

### BABA DE CAMELO

C/ AVELÃ E LICOR BEIRÃO

CARAMEL MOUSSE W/ HAZELNUT  
AND LICOR BEIRÃO

6€

### BOLO DE BOLACHA CASEIRO

C/ CAFÉ

HOMEMADE BISCUIT CAKE W/ COFFEE

7€

### DOCE P4

C/ MOUSSE DE CHOCOLATE, CHANTILLY,  
CARAMELO SALGADO E CRUMBLE

HOMEMADE DESSERT W/ CHOCOLATE MOUSSE,  
CREAM, SALTED CARAMEL AND BISCUIT CRUMBLE

7€

P4 NA BAIXA

P4 NA BAIXA