



LA TERRAZA

BAR

DELICACIES

Camarão selvagem salteado com malagueta, coentros e lima keffir Wild shrimp sautéed with chili, coriander and keffir lime	23
Amêijoia Boa à “Bulhão Pato” Clam “Bulhão Pato” style	25
Clássico tártaro de novilho Classic beef tartar	22
Pica-pau de novilho com pickle caseiro e tostas de bolo do caco Typical “pica-pau” beef cubes with homemade pickle and “bolo do caco” toasts	18
Seleção de queijo e charcutaria italiana Italian delicatessen	16
Vieira braseada em blini com guacamole Braised sea scallop in blini with guacamole	24
Terrina de foie gras com pimenta rosa e geleia de malvasia Foie gras terrine with pink pepper and malvasia jelly	18
Polvo salteado com paprika fumada, batata-doce e cebola crocante Sautéed octopus with smoked paprika, sweet potato and crispy onion	22

SALADS

Queijo de cabra gratinado com tomilho, morangos e nogat de frutos secos Gratin goat cheese with thyme, strawberries and dried fruit nogat	14
Caesar Clássica Classic Caesar	12
Caesar de frango grelhado Grilled chicken Caesar	16
Caesar de lagosta Lobster Caesar	38
Camarão da costa com bulgur marroquino Coast shrimp with Moroccan bulgur	19
Poke de salmão fumado com quinoa, edamame, cebola roxa e abacate Smoked salmon poke with quinoa, edamame, red onion and avocado	16
Tataki de atum em niçoise Niçoise with tuna tataki	17
Rosbife com pickle caseiro e mostarda antiga Roast beef with homemade pickle and old mustard	15

SANDWICHES

Sanduíche club Club sandwich	16
Prego do lombo com manteiga de alho e ervas em bolo do caco Beef tenderloin steak with garlic butter and herbs in “bolo do caco”	18
Wrap de frango crocante com molho bravo, alface romana e cebola roxa agridoce Crispy chicken wrap with hot sauce, romaine lettuce and sweet and sour red onions	14
Cheeseburger	17
Brioche com lagosta glaceada, maionese de chilli e cebolo primavera Lobster Brioche, chili mayonnaise, and spring onions	28
Bagel de salmão fumado com creme de queijo, pepino e espinafres Smoked salmon bagel with cream cheese, cucumber and spinach	16
Panuzzo calabresa The Italian calabresa pizza sandwich	16

VEGETARIAN

Caril lentilhas com espinafres frescos Lentils curry with fresh spinach	15
Legumes de verão grelhados com azeite de tomilho limão Grilled summer vegetables with lemon thyme oil	13
Salteado de quinoa tricolor com vegetais e tofu em óleo de sésamo Sautéed tricolor quinoa with vegetables and tofu in sesame oil	17
Piadina de portobelo e espinafre Spinach and portobelo piadina	14

DAILY SPECIAL

De Mar From Sea	32
De Terra From Land	30
De Inspiração italiana Italian-inspired	28

SWEET TREATS

Crème brûlée	8
Black & Tan Brownie	8
Tarte de frutos exóticos Exotic fruit pie	8
Gelados e sorbets (bola) Ice cream and sorbets (scoop)	4



Os nossos pratos ou bebidas podem conter frutos de casca rija, sementes ou vestígios de alimentos que podem provocar alergias ou intolerância alimentar. Se necessitar de informação sobre a composição detalhada dos pratos, consulte, por favor, os nossos colaboradores antes de efectuar o pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Taxa por saco 0,10€ ou taxa por caixa de cartão 0,20€ 0.30€ caixa alumínio. (DL152-D/2017 aditado pelo DL 102-D/2020).

Our dishes or drinks may contain nuts, seeds or traces of foods which might cause allergies or food intolerance. If you require information about the detailed composition of the dishes, please ask our employees before making your order. No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged unless requested by the customer or if it is unused by the customer. Fee per bag €0.10 or fee per cardboard box €0.20 €0.30 aluminum box. (DL152-D/2017 aditado pelo DL 102-D/2020).

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. | This establishment has a complaints book.

IVA INCLuíDO | PREÇOS EM EURO · VAT INCLUDED | PRICES IN EURO

Disponível das | Available from - 12:00 - 23:00