

Para picar

Mata-bicho

Pão €1,2 | Azeite com vinagre balsâmico €1 |
Patê de azeitona €1,8

O nosso camarãozão 500gr

Frito em alho e aromatizado com limão.
€17,5

O nosso camarãozinho 100gr

Cozido, servido quente, temperado com sal das salinas de Rio Maior.
€5,6

Tábua de queijos

Queijo da serra, queijo alentejano de ovelha, queijo alentejano de cabra, queijo fresco de cabra.
€10,5

Enchidos na grelha

Morcela, farinheira e chouriço de porco Malhado de Alcobaça.
€6

Pica-pau 300gr

Frito em alho e louro como manda a tradição.
€10,5

Para aconchegar

Aveludado de legumes

Creme de legumes da época.
€1,8

Sopa de peixe

Sopa que sabe a mar.
Pergunte-nos qual é o peixe.
€2,5

Para se deliciar

Arroz de línguas de bacalhau 2 pessoas

Os pedaços mais tenros do bacalhau envolvidos em arroz cremoso com coentros.

€24

Lombo de bacalhau 500g

Posta alta assada. Servida com batatas a murro e regada com azeite e alho.

€15,5

Arroz de polvo 2 pessoas

Bastante cremoso, com polvo da nossa costa. Um dos nossos favoritos.

€23

Vegetariano

Arroz selvagem com pinhões e passas acompanhado com legumes grelhados. Uma opção leve e saudável.

€11,5

Cozido de porco malhado Sexta-feira (de Novembro a Maio)

O típico cozido à portuguesa feito com carne e enchidos de porco malhado de Alcobaça.

€11,5

Arroz de tomate Sábado

Servido com peixe frito da nossa costa. De fazer crescer água na boca. Pergunte-nos qual é o peixe.

€22,5

Cabrito da Serra de Aire Domingo

Assado e acompanhado com batatas coradas no forno, arroz de miúdos e grelos.

€14,5

Arroz de lingueirão Domingo

Um bivalve delicioso servido em arroz com sabor a tomate.

€22

Os nossos cortes

(Incluí 2 acompanhamentos à escolha)

Pojadouro 300gr

Frito. Um bife bem português a saber a alho.

€10,5

Variedade de porco malhado

Grelhado. Variedade de cortes do porco malhado de Alcobaça.

€12,5

Costeletas de borrego

Grelhadas. Tenras e com um sabor intenso.

€13,9

Costeletão 500gr

Grelhado. De vitela criada em solo nacional.

Uma carne bem saborosa.

€14

Entrecôte Rubia Gallega 400gr

Grelhado. Sem osso e com uma proporção de gordura que lhe confere um sabor delicioso.

€18

Chambão 1,5Kg

Assado no forno a baixa temperatura.

Destaca-se pelo corte. Impressiona pelo sabor.

€28

Chuletón Rubia Gallega 1Kg

Grelhado. Destaca-se pela infiltração de gordura.

€32

Chuletón Rubia Gallega 45 dias maturação

Grelhado. Uma costeleta com mais de 45 dias de maturação.

Ideal para os amantes da carne.

€55/kg

Para acompanhar

Batatas da tia

Batatas fritas aos cubos salteadas com cebola, cogumelos frescos e bacon.

Arroz selvagem

Arroz selvagem cozido. Acompanha bem todos os tipos de carne.

Açorda

Açorda com alho e coentros.

Esparregado

Esparregado de nabiça.

Batata doce

Batata doce frita em palitos.

Salada mediterrânea

Salada de rúcula, alface e tomate cherry.

Batata frita

Batata frita em palitos.

Mil-folhas de batata

Batatas fininhas cortadas às rodelas gratinadas com queijo.

Para os gulosos

Tiara

Doce conventual de ovos e amêndoa.

€2,6

Pêra desperta

Pêra bêbada em café.

€3,5

Pavlova

Com creme de cacau e avelãs e coberta com morangos.

€4

Cheesecake

Cheesecake de lima com base de chocolate.

€3,9

Bolo da Caia

Bolo de cacau de 3 camadas.
Uma diversidade de texturas. Um sabor único.

€3,9

?

Surpresa.

€2,8