

COM
PARTILHA
SMALL SHARINGS



PRAIA DA LUZ

RESTAURANTE / RESTAURANT

O Couvert

/ 4.00 € por pessoa

PÃO E TOSTAS
MANTEIGA
QUEIJO CREME COM HARISSA
DIP DE TOMATE

Appetizer

/ 4.00 € per person

Bread and toast
Butter
Cream cheese and harissa
Tomato dip



Os nossos pratos têm origem na cozinha tradicional portuguesa, de grandes sabores e transversal na utilização de ingredientes. Assim, se tem alguma restrição alimentar ou ideológica, não se esqueça de nos informar ao fazer o seu pedido.

Our dishes originate from traditional Portuguese cuisine, characterized by great flavors and occasionally unconventional use of ingredients. So if you have any dietary, or cultural/religious restrictions, be sure to let us know when you order.



Entradas & Saladas

STARTERS & SALADS

PARA PARTILHAR
TO SHARE

CREME DE ALHO FRANCÊS, COGUMELOS, TRUFA E LASCAS DE PARMESÃO Creamy leek soup with mushrooms, truffle and parmesan	1 px / 9.00 €
HUMUS COM LEGUMES NA BRASA E AZEITE FUMADO Hummus with grilled vegetables and smoked olive oil	/ 13.00 €
OSTRAS AO NATURAL  HÁ QUASE SEMPRE / ALMOST ALWAYS HAVE IT Fresh oysters	/ 13.50 €
TATAKI DE SALMÃO LIGEIRAMENTE CURADO E FUMADO SOBRE ALGA WAKAME MARINADA Slightly cured and smoked salmon tataki with marinated wakame seaweed	/ 14.50 €
CEVICHE DE PEIXE BRANCO COM BATATA DOCE ASSADA E MILHO FRITO White fish ceviche with roast sweet potato and fried corn	/ 15.00 €
TÁRTARO DE NOVILHO, GEMA CURADA E TELHA DE PARMESÃO Classic beef tartare with cured egg yolk and parmesan chip	/ 15.50 €
CARPACCIO DE ROSBIFE COM COGUMELOS SHIMEJI SALTEADOS E PARMESÃO Roast beef carpaccio with sauteed shimeji mushrooms and parmesan	/ 14.50 €
CRUDO DE ATUM, VIEIRA E FOIE-GRAS BRASEADO Tuna Crudo with scallop and seared foie-gras	/ 16.50 €
TÁBUA DE QUEIJOS Serra amanteigado / Curado pimentão / Curado vaca e ovelha / Manchego Assorted cheese "Queijo da Serra" / Paprika cured cheese / Cured cow and sheep cheese / Manchego	/ 25.00 €
CAMARÃO TIGRE NA BRASA COM MANTEIGA DE ALHO E COENTROS Grilled tiger prawns with garlic butter and coriander	/ 42.00 €
OVAS DE SARDINHA "MINERVA" MARINADAS EM AZEITE E LIMÃO, LIGEIRAMENTE PICANTES Slightly spicy marinated sardine roes	 / 35.00 €

PARA FOR 1

SALADA VEGAN DE QUINOA, MANGA E EDAMAME COM VINAGRETE DE FRAMBOESA Vegan quinoa salad, mango and edamame seasoned with raspberry vinaigrette	/ 16.00 €
SALADA DE BACALHAU COM CEBOLA ROXA Alface, bacalhau, ovos de codorniz, azeitonas e cebola roxa Cod salad with red onion Lettuce, cod, quail egg, olives and red onion	/ 18.00 €
SALADA CAESAR COM CAMARÃO TIGRE NA BRASA Alface, camarões salteados, croutons e parmesão Caesar salad with grilled tiger prawn Lettuce, sauteed shrimps, croutons and parmesan	/ 28.00 €



COM PROMETE BIG DECISIONS



PARA FOR 1

PARA PARTILHAR
TO SHARE

CALDEIRADA DE TAMBORIL E MARISCO * contém chouriço de porco / contains smoked pork sausage

Monkfish and shellfish stew

/ 46.00€

FEIJOCADA DE POLVO COM ARROZ BASMATI * contém chouriço de porco / contains smoked pork sausage

Octopus and beans stew with basmati rice

/ 45.00€

ROBALO DE 1,5kg AO SAL

Sea bass in salt crust (1,5 kg)



min. 40 min

FILETES DO CACHAÇO DE BACALHAU (400gr)

COM ARROZ DE TOMATE E HORTELÃ

Deepfried cod fillet with creamy tomato rice and mint

/ 66.00€

/ 42.00€

POLVO NA BRASA À LAGAREIRO (350gr)

Grilled octopus

/ 54.00€

TRANCHE DE PREGADO NA BRASA

COM COUVE-FLOR

Bbq grilled turbot fillet with cauliflower

/ 22.00€

CACHAÇO DE PORCO PRETO COM CASTANHAS

Black Iberian pork with chestnuts

/ 42.00€

POSTA DE NOVILHO NA BRASA (500gr)

Grilled Portuguese steak

/ 48.00€

VAZIA PREMIUM MATURADA GRELHADA NA BRASA (500gr)

Bbq grilled premium dry aged beef sirloin

/ 58.00€

PEITO DE PATO NA BRASA COM ARROZ DO MESMO

E PURÉ DE ALPERCE

Grilled duck breast with rice and apricot puree

/ 47.00€

LOMBO DE NOVILHO LAMINADO NA BRASA (400gr)

Grilled marinated beef loin

/ 54.00€

WELLINGTON DE NOVILHO COM MOLHO DE FOIE-GRAS (220gr)

Beef wellington with foie-gras sauce

/ 24.00€

GNOCCHI COM COGUMELOS E MAÇÃ VERDE

Gnocchi with mushrooms and green apple

/ 19.00€

PENNE COM ESPARGOS VERDES, PESTO E LASCAS DE PARMESÃO

Penne with green asparagus, pesto and parmesan cheese

/ 18.00€



Sobremesas

DESSERTS

PARA FOR 1-2

PUDIM DE CHIA COM MANGA E GENGIBRE  / 8.50€
Chia pudding with mango, ginger and chili

♥ ANDRESEN WHITE PORT 10 ANOS / Years / 10.50€

NATAS DO UNIVERSO / 8.50€

MOUSSE DE LIMA, LEMON CURD, BOLACHA DE CHOCOLATE RALADA
E RASPAS DE LIMA

Lime mousse, lemon curd, ground chocolate cookie and lime zest

♥ MALHADINHA COLHEITA TARDIA / 12.50€

BANANA E CARAMELO V 2.0 / 8.50€

BANANA CARAMELIZADA, GELADO DE CARAMELO SALGADO, CHOCOLATE
E AVELÃ MERENGADA

Caramelized banana, salty caramel ice cream, chocolate and hazelnut meringue

♥ HORÁCIO SIMÕES MOSCATEL ROXO / 7.00€

ODE AO CHOCOLATE / 9.00€

MOUSSE, GELADO E BROWNIE DE CHOCOLATE, AMENDOIN
E MERENGUE DE CACAU

Chocolate mousse, chocolate ice cream, chocolate brownie,
peanut and cocoa meringue

♥ NOVAL TAWNY PORT 10 ANOS / Years / 12.00€

TARTE DE QUEIJO COM DOCE DE ABÓBORA, CANELA E AMÊNDOAS / 8.50€

Pumpkin jam, cinnamon and almond cheesecake

♥ TAYLORS TAWNY PORT 10 ANOS / Years / 8.50€

GELADOS E SORVETES / 2 BOLAS / 7,50€

ICE CREAM AND SORBETS / 2 scoops

GELADO DE CHOCOLATE . Chocolate ice cream

GELADO DE CARAMELO SALGADO . Salty caramel ice cream

GELADO DE PISTACHIO . Pistaccio ice cream

SORVETE DE TANGERINA . Tangerine sorbet

FRUTA FRUIT / 6,00€

ABACAXI LAMINADO . Pineapple carpaccio

MANGA . Mango

TÁBUA DE QUEIJOS ASSORTED CHEESE / 25,00€

Serra amanteigado / Curado pimentão / Curado vaca e ovelha / Manchego
"Queijo da Serra" / Paprika cured cheese / Cured cow and sheep cheese / Manchego