



SABORES DA TARDE

AFTERNOON BITES

12H30 - 18H00/ 12.30 PM - 6.00 PM

Hamburguer de novilho

Beef burger

Bovino Black Angus, em bolo do caco, tomate e salada

Black Angus beef, served in traditional *bolo do caco*,
with tomato and salad

17

Cheeseburger de novilho

Cheeseburger

**Bovino Black Angus, queijo 2 meses cura, em bolo do caco,
com tomate e salada**

Black Angus beef, 2-month aged cheese, served in
bolo do caco, with tomato and salad

18

Hamburguer vegetariano

Vegetarian burger

**Proteína de soja, em bolo do caco, com puré de cebola,
com tomate e salada**

Soy protein, served in *bolo do caco*, with onion purée,
with tomato and salad

15

Pica-Pau de novilho

Beef "Pica-Pau"

Tradicional petisco de novilho, com pickles caseiros

Traditional Portuguese beef snack, served
with homemade pickles

18

Sanduíche de porco preto desfiado,
com cebola roxa confitada

Pulled black pork sandwich
with caramelised red onion

Carne de porco preto desfiado, em bolo do caco,
com mostarda *ancienne* e cebola confitada

Shredded black pork in *bolo do caco*, with wholegrain mustard
and caramelised red onion

18

Salada de salmão fumado

Smoked salmon salad

Mix de alfaces e tomate cherry, com salmão fumado e maionese

Mixed lettuces and cherry tomatoes, with smoked salmon
and mayo

19

Salada de tomate com burrata e manjeriço

Tomato, burrata and basil salad

Variedade de tomate, com coração de burrata e manjeriço

Variety of tomatoes, with a burrata, flavoured with basil

15

Salada de camarão com maionese de alho

Shrimp salad with garlic mayonnaise

Mix de alfaces, camarão de Moçambique e maionese de alho

Mixed lettuces, Mozambique shrimp, and garlic mayo

19

Salada de frango com vinagrete de sésamo

Chicken salad with sesame vinaigrette

Mix de alfaces, peito de frango e molho vinagrete de sésamo

Mixed lettuces, chicken breast, and sesame vinaigrette

17

Tosta de queijo e fiambre

Ham and cheese toast

Em pão alentejano

In traditional *pão alentejano*

13

Informações Úteis

Alergias e Intolerâncias:

Solicitamos que informe a nossa equipa sobre quaisquer alergias ou restrições alimentares. Alguns pratos podem conter ou ter vestígios dos seguintes alérgenos: glúten, frutos secos, lactose, ovos, soja, marisco ou sésamo.

Produtos Locais e Sustentabilidade:

Sempre que possível, utilizamos ingredientes locais, sazonais e de origem biológica, em linha com o nosso compromisso de sustentabilidade com a região da Arrábida.

Preços e Taxas:

Todos os preços estão em Euros (€) e incluem IVA à taxa legal em vigor. Serviço não incluído.

Useful Information

Allergens & Intolerances:

Please inform our staff of any allergies or dietary restrictions. Some dishes may contain or have traces of the following allergens: gluten, nuts, dairy, eggs, soy, shellfish, or sesame.

Sourcing & Sustainability:

Whenever possible, we use local, seasonal, and organic ingredients, in line with our sustainability commitments to the Arrábida region.

Prices & Taxes:

All prices are in Euros (€) and include VAT at the legal rate. A discretionary service charge is not included.