

11:00 > 23:30

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSE

Presa de porco preto alentejano grelhada e vegetais 45€

Iberian black pork and vegetables

Presa de porco preto grelhada, compota de cebola roxa, folhas da horta e jus de porco.
Grilled Iberian black pork with caramelized purple onion, garden greens and pork jus.



Bacalhau, piperade e pilpil de salsa . Cod, piperade and parsley pil-pil 40€

Tranche de bacalhau meia-cura salteado, pil-pil de bacalhau e salsa, piperade de beringela e azeitonas Gordal.

Searred half-cured cod with cod and parsley pil-pil sauce, eggplant piperade and Gordal olives.



Arroz frito de legumes do jardim . Fried rice and garden vegetables (VG) 26€

Arroz frito com tofu, amendoim, malagueta, cebolete laminado, molho teriyaki e folhas de coentros.

Fried rice with tofu, peanuts, chilli, scallions, teriyaki and coriander.



SOBREMESAS / DESSERTS

Bolo de chocolate . Chocolate cake 14€

Bolo cremoso de chocolate.

Creamy chocolate cake.



Crème brûlée . Crème brûlée 12,5€

Crème brûlée de baunilha. Vanilla crème brûlée.



Banoffee . Banoffee 13€

Banana caramelizada, doce de leite e crumble de noz Pecan.

Caramelized banana, "dulce de leche" and crumbled Pecan nut.



Prato de fruta da época . Seasonal fruit platter 11€

Seleção de quatro frutas da época. Assorted selection of four seasonal fruits

Gelado artesanal Gulato . Gulato homemade ice cream (400gr) * 25€

* SABORES: morango; caramelo salgado; baunilha com leite de arroz; chocolate escuro vegan; sorbet de lima vegan.

* FLAVOURS: strawberry; salted caramel; vanilla with rice milk; vegan dark chocolate; vegan lime sorbet.

23:30 > 07:00

Sopa do dia . Soup of the day 11€

Tosta mista . Cheese and ham toastie 15€

Pizza Margherita . Pizza Margherita 22€

Prato de fruta da época . Seasonal fruit platter 11€

11:00 > 23:30

ENTRADAS / APPETIZERS

Sopa do dia . Soup of the day (V) 11€

Pastel de Berbigão (1 unidade) . Cockles tender pastry (1 unit) 8,5€

Pastel de massa tenra com recheio cremoso de berbigão à Bulhão Pato.

Tender pastry filled with creamy cockles "à Bulhão Pato".



Croquetes de rabo de boi e mostarda antiga (2 unidades) 14€

Oxtail croquettes and mustard (2 units)

Croquetes de rabo de boi cremosos e maionese de mostarda e Cognac.

Creamy oxtail croquettes with mustard and Cognac mayonnaise.



Chamuça de legumes (2 unidades) (V) . Vegetable samosa (2 units) (V) 8,5€

Chamuça de legumes e garam masala com molho de hortelã e iogurte.

Vegetable samosa with garam masala, mint and yogurt sauce.



Ceviche de corvina . Croaker ceviche 28€

Corvina, puré de batata-doce, milho frito, cebola roxa, leite de tigre e coentros.

Croaker ceviche with sweet potato purée, crispy corn, purple onion,

"leche de tigre" and coriander.



Tártaro de vaca Arouquesa . "Arouquesa" beef tartare 26€

Carne de vaca maturada, gema de ovo, cebola roxa,

cebolinho, alcaparras e batata frita.

"Arouquesa" beef tartare with egg yolk, purple onion, chives, capers and french fries.



PARA PARTILHAR / TO SHARE

Prato de enchidos alentejanos . Alentejo charcuterie selection 24€

Cachaço (Dona Otávia), Paia do toucinho (SEL), Paio e Paiola (Laborela).

Cachaço (Dona Otávia), Paia do toucinho (SEL), Paio and Paiola (Laborela).



Prato de queijos de Afição alentejanos (V)..... 28€

Selection of aged Alentejo cheeses (V)

Gouda Vaca do Campo, Serpa, Veludo Ortodoxo.

Gouda Vaca do Campo, Serpa, Veludo Ortodoxo.



Prato de enchidos alentejanos e queijos de afinação alentejana 46€

Selection of Alentejo charcuterie selection and aged Alentejo cheeses

Cachaço (Dona Otávia), Paia do toucinho (SEL), Paio e Paiola (Laborela),

Gouda Vaca do Campo, Serpa, Veludo Ortodoxo.

Cachaço (Dona Otávia), Paia do toucinho (SEL), Paio and Paiola (Laborela),

Gouda Vaca do Campo, Serpa, Veludo Ortodoxo.



SALADAS E VERDURAS / SALADS AND GREENS

Salada alentejana . Alentejo salad 19€

Tomate, pepino, cebola roxa, azeitona, pimento, queijo Nisa e orégãos.

Tomato, cucumber, purple onion, olive, bell pepper, Nisa cheese and oregano.



Salada Caesar Clássica . Classic Caesar salad 24€

Alface Romana, molho Caesar, croutons, queijo parmesão.

Romaine lettuce, Caesar dressing, croutons and Parmesan cheese.



EXTRAS | ADD ONS: Peito de frango grelhado | Grilled chicken breast 8€

Camarão (5 unidades) | Prawn (5 units) 10€ · Abacate | Avocado 5€

Espargos verdes (V) . Green asparagus (V)..... 18€

Espargos verdes, molho holandês, queijo Parmesão.

Green asparagus with hollandaise sauce and Parmesan cheese.



SANDUÍCHES / SANDWICHES

Hambúrguer “Sem Porta” . “Sem Porta” burger..... 28€

Hambúrguer de novilho, brioche caseiro, queijo cheddar,

pickles de pepino e cebola e batata frita.

Beef burger with homemade brioche, cheddar cheese,

pickled cucumber & onion and french fries.



EXTRAS / ADD ON: Alface / Lettuce · Tomate / Tomato · Ovo frito / Fried egg

Prego com manteiga de alho e ervas 24€

Steak sandwich and garlic and herb butter

Lombo de novilho, pão ciabatta, manteiga de alho e ervas e batata frita.

Garlic and herb butter steak sandwich on ciabatta bread and french fries.



Taco de atum Rabilho (2 unidades) . Bluefin tuna tataki taco (2 units)..... 26€

Taco de tataki de atum Rabilho, guacamole, cebola frita, coentros e batata frita.

Bluefin tuna tataki tacos with guacamole, crispy onions, coriander and french fries.



Camarão e abacaxi . Prawn and pineapple 21€

Camarão crocante em pão pita, abacaxi, molho de sriracha e pepino e batata frita.

Crispy prawn pita sandwich with pineapple, sriracha and cucumber sauce and french fries.



Sanduíche club . Club Sandwich 22€

Bife de frango grelhado, tomate, alface, bacon, ovo estrelado e batata frita.

Grilled chicken breast sandwich with tomato, lettuce, bacon and fried egg and french fries.



Tosta mista Cheese and ham toastie..... 15€

Pão de forma brioche, nossa seleção de queijos, fiambre, tomate, orégãos e batata frita.

Brioche bread, cheese, ham, tomato, oregano and french fries.



EXTRAS / ADD ON: Batata frita / French fries 7€ · Salada mista / Mixed salad 9€

PIZZAS / PIZZAS

Pizza Margherita . Pizza Margherita 22€

Molho de tomate, queijo e orégãos.

Tomato sauce, cheese and oregano.



EXTRAS / ADD ON: Cogumelos / Mushrooms 4€ · Bacon 4€ · Burrata 8€

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSE

Risotto de lavagante . Lobster risotto..... 48€

Lavagante e arroz cremoso de lima e coentros.

Lobster risotto with creamy lime and coriander rice.



Paccheri com marinara e burrata . Paccheri with marinara and burrata (V)..... 30€

Massa paccheri com molho marinara, burrata e manjeriço.

Paccheri pasta with marinara sauce, burrata and basil.

