

# Entrées

## Starters



### Tapas (à partager / to share)


#### Variedade de enchidos ----- 18,95 €

 Demi-planche de 4 variétés de charcuterie + fromage maison 

 Half-board of 4 varieties of charcuterie + cheese.

#### Variedade de rissoís ----- 16,95 €

 4 variétés de beignets : 2 boeufs, 2 poulets, 2 crevettes, 2 morues  
(2,50 € à l'unité)  

 4 varieties of doughnuts : 2 beefs, 2 chickens, 2 prawns, 2 Cods  
(2,50 € each)


#### Mexilhões ----- 16,95 €

 10 Moules demi-coquille assaisonnées à la vinaigrette, avec poivrons et oignons 

 10 half-shell mussels seasoned with vinaigrette, onions & peppers

#### Presunto & Melão ----- 16,95 €

 Assiette garnie de jambon cru et melon



 Plate garnished with cured ham & melon


#### Polvo com molho verde ----- 14,95 €

 Poulpe avec de la sauce vinaigrette 

 Octopus with vinaigrette sauce

#### Punheta de Bacalhau ----- 14,75 €

 Morue crue, ail, oignons, huile d'olives & vinaigre 

 Raw cod, garlic, onions, oliveoil & vinegar

#### Chouriço ----- 13,95 €

 Chorizo flambé

 flamed chorizo


#### Moelas ----- 13,95 €

 Gésiers à la mode de Porto  

 Porto style gizzards

#### Pâté de atum com maionese e cebola, acompanhado de tostas ----- 9,95 €

 Pâté de thon à la mayonnaise et à l'oignon, accompagné de toasts 

 Tuna in mayonnaise and onion served with toasts

#### Rissoís cochao (à l'unité) ----- 3,00 €

 Au cochon de lait 

 Piglet

#### Azeitonas marinadas ----- 3,00 €

 Olives mariné avec de l'ail 

 Olives

#### Tremoços ----- 2,50 €

 Lupins 

 Lupins

Listes des allergènes :  
(list of allergens)

