

## Vorspeisen

<b>Polvo Fatiado</b>	€ 21,10
Hauchfein geschnittener Krake auf frischem Salatbett	
<b>Gambas Macieira</b>	€ 19,80
Gambas in Macieira-Brandy gebraten	
<b>Filete de Vaca Fatiado</b>	€ 19,10
Carpaccio vom Rinderfilet auf frischem Salatbett	
<b>Queijo fresco de cabra com mel</b>	€ 12,60
Frischer Ziegenkäse mit Honig in Zuchinimantel auf Charlotten-Portweinsauce	
<b>Sopa de Peixe</b>	€ 15,10
Bouillabaisse	

## Nachspeisen

<b>Pudim caseiro</b>	€ 6,40
Hausgemachter Karamellpudding	
<b>Mousse de chocolate</b>	€ 6,20
Hausgemachte Mousse au Chocolat	
<b>Leite creme</b>	€ 6,50
Leite creme	

## Hauptspeisen

<b>Peito de Frango Piri-Piri</b>	€ 23,50
Hähnchenbrust Piri-Piri mit Spaltenkartoffeln	
<b>Filete de Vaca</b>	€ 39,80
Rinderfilet mit Rotwein-Balsamico-Jus, Spaltenkartoffeln	
<b>Vitela Assada</b>	€ 26,10
Kalbsbraten portugiesischer Art mit gebackenen Kartoffeln	
<b>Tamboril em molho de açafão</b>	€ 32,60
Filet vom Seeteufel in Safran-Sauce mit tournierten Kartoffeln	
<b>Filete de lúcio</b>	€ 28,50
Zanderfilet in Weißwein-Dill-Sauce mit tournierten Kartoffeln	
<b>Bacalhau á moda do Algarve</b>	€ 30,40
Kabeljau nach Algarve Art mit frischen Kräutern und cherry-Tomaten , tournierten Kartoffeln	
<b>Risotto de cogumelos porcini</b>	€ 18,10
Steinpilz-Risotto (auf Wunsch auch vegan)	
<b>Tagliatelle com legumes e trufa</b>	€ 21,10
Bandnudeln mit Gemüse und Trüffel	