



Couvert:

Pain Focaccia;	2,50€
Huiles d'olive aromatisées, tapenade d'olives;	2,50€

Entrées chaudes

Le bouillon vert traditionnel;	3,50€
Trilogy bruchetas les pentes du Douro;	6,50€
Champignons sautés à la coriandre;	6,50€
Escabèche de lapin;	7,50€
Bras de saucisse croustillant et tomate;	8,00€
Joue de porc aromatisée aux framboises;	8,00€
Crevettes au beurre à l'ail aromatisé au citron;	11,00€
Tiger crevettes grillées à l'ail et l'huile d'olive (und 1);	15,00€

Entrées froides

Lamego jambon avec du melon roule;	7,50€
Carpaccio de boeuf;	8,50€
Salade de poulpe grillé sur d'olive et de l'huile mélange vierge DOP d'olive de laitues et Young;	9,50€
Mixte plateau de fromages et de charcuterie régionale;	12,00€





Champs

Le saucisson alheira transmontane avec épinards	14.00€
Veau de boeuf à la mode du Haut-Douro	15.50€
Filet mignon de sang bísaro avec du jambon et marron écrasé	15.50€
Confit de canard avec jus d'orange	15.50€
Risotto de tomate séchée avec magret de canard sauvage	16.50€
Porc noir avec des fèves et chorizo	16.50€

Risotto

Risotto de fruits de mer	16.50€
Risotto de champignons, asperges vertes et mozarella	15.00€





Sucreries

Pannacotta

pannacotta rempli avec crème de fruits des bois 5.50€

Chaude et Frois fondant au chocolat ou caramel chaud
avec crème glacé à saveur de vanille 5.50€

Les typiques levée de terre du Douro 6.00€

Tiramissú

un fabuleux mélange entre le chocolat et le café 5.50€

Tarte au pommes

pommes reinette caramélisés avec de la cannelle 5.50€

Gâteau de marron transmontane

crème de marron avec de la cannelle et vin de Porto 5.50€

Moments glacés plusieurs glacés 5.50€

Excellente sélection de fruits 6.00€

Gâteau humide traditionnel 7.50€



Poisson

Filet de merlu au lait de coco et coriandre avec du riz au Safran,	<i>14.00€</i>
Bar grillé avec purée de chou-fleur et escabèche à l'oignon violet	<i>15.50€</i>
Morue, oignons confits, accompagnés de leurs légumes, lavés avec de l'huile d'olive vierge AOP et une croûte de pain de maïs	<i>16.50€</i>
Saumon aromatisé avec du riz sauvage;	<i>16.50€</i>
Poulpe mariné en l'huile d'olive;	<i>19.50€</i>
Menu dégustation	
Menu dégustation de 6 plats;	<i>48.00€</i>
Menu dégustation à 6 plats avec dégustation de quatre vins;	<i>65.00€</i>