

Est. **UNISCO** 1995

Ambiente e Gastronomia

HORÁRIO TIMETABLE

SEGUNDA A DOMINGO
MONDAY TO SUNDAY

12H30 - 15H00 | 19H30 - 22H00

The background image is a photograph of a restaurant interior, heavily filtered with a dark blue color. It shows a dining area with several tables. In the foreground, a table is set with plates, glasses of water, and cutlery. A chair with a textured fabric back is visible. In the background, another table is partially visible, and a large window or glass partition looks out onto a blurred outdoor scene. The overall atmosphere is quiet and sophisticated.

À CARTA
À LA CARTE

À CARTA À LA CARTE

PARA ABRIR O APETITE
TO OPEN THE APPETITE

A Nossa Seleção de Pão, Manteiga Artesanal e Saudações do Chef



Our Selection of Bread, Artisanal Butter and Amuse Bouche

3.50€

UM ACONCHEGO
A WARM COMFORT

Nosso Caldo Verde com Crocante de Chouriço



Our Cabbage Soup with Crispy Chorizo

6€

Creme de Legumes da Quinta

Farm Vegetable Cream

3.50€

O INÍCIO DE UMA VIAGEM GASTRONÓMICA
THE BEGINNING OF A GASTRONOMIC JOURNEY

Salada de Bacalhau, Laranja e Flores



Cod, Orange and Flowers Salad

17.50€

Vieira Flamejada, Miso, Maçã, Aipo e Caviar



Flamed Scallop, Miso, Apple, Celery and Caviar

16.50€

Burrata, Salada de Tomates e Manjericão



Burrata, Tomatoes and Basil Salad

14.50€

Prata da Casa (Cogumelos, Trufa, Ovo BT e uma delicada Folha de Prata)



House Special (Mushrooms, Truffle, Sous Vide Egg and a Delicate Silver Leaf)

10.50€

Croquete de Rabo de Boi, Mostarda e Salada Marítima



Oxtail Croquette, Mustard and Wakame Salad

9.50€

DAS ÁGUAS DO ATLÂNTICO
FROM THE WATERS OF THE ATLANTIC

Tempura de Pescada da Lota com Salada Russa e Lima  25€
Fresh Hake Tempura with Russian Salad and Lime

Atum com Beringela a La Caponata  24.50€
Tuna with Aubergine a La Caponata

Corvina Selvagem Braseada, Moqueca de Gambas e Farofa  23€
Grilled Wild Crocker, Shrimp Moqueca and Farofa

Risoto de Polvo com Filetes Crocantes e Coentros Frescos  22.50€
Octopus Risotto with Crispy Fillets and Fresh Cilantro

DOS NOSSOS CAMPOS
FROM OUR FIELDS

Secretos de Porco, Pastinaca, Figos e Agrião  23.50€
Pork “Secretos”, Parsnips, Figs and Watercress

Bife da Vazia Black Angus, Presunto, Mil-Folhas de Batata Trufada e Espargos  22.50€
Black Angus Sirloin Steak, Prosciutto, Truffled Potato Mille-Feuille and Asparagus

Raviolis de Pato, Molho de Kumquat e Bourbon, Nozes e Cogumelos Shimeji  20€
Duck Raviolis, Kumquat and Bourbon Sauce, Walnuts and Shimeji Mushrooms

SABORES QUE SE PARTILHAM (2 PESSOAS)
FLAVOURS SHARED (2 PEOPLE)

Tbone Maturado Premium, Batata Frisada e Legumes Grelhados 80€
Premium Aged T-Bone, Curly Fries and Grilled Vegetables

Nobre Bacalhau à Brás, Finalizado à Mesa  46€ | 24€*
Traditional Codfish with Onions and Scrambled Eggs, Finished at the Table
*Disponível também em versão individual. *Also available in an individual portion

Perna de Borrego Assada Lentamente, Arroz Meloso de Forno  41€
Slow Roasted Lamb Leg, Oven Baked Rice

PARA VEGETARIANOS FOR VEGETARIANS

Risoto de Cogumelos Selvagens e Parmesão



Wild Mushroom and Parmesan Risotto

16.50€

Salada de Legumes e Frutas da Época, Vinagrete Asiático



Seasonal Fruits and Vegetables Salad, Asian Vinaigrette

13.50€

PARA OS MAIS NOVOS FOR THE YOUNG ONES

Esparguete à Bolonhesa**



Spaghetti Bolognese**

11€

Panadinhos de Frango, Arroz e Batata Frita**



Chicken Breaded Steaks, Rice and Chips**

8.50€

O DOCE DESFECHO THE SWEET FINALE

Brownie de Chocolate e Pistácio em Texturas



Chocolate and Pistachio Textured Brownie

9€

Alma Tropical (Coco, Ananás e Hortelã)



Tropical Soul (Coconut, Pineapple and Mint)

7.50€

Sabores Regionais de Santo Tirso



Regional Flavours of Santo Tirso

7€

Prato de Fruta Laminada

Sliced Fruit Dish

6€

Gelado com Toque do Chef Baunilha | Canela | Pistácio



Ice Cream with the Chef's Touch Vanilla | Cinnamon | Pistachio

3.50€

Gelado Artesanal Sandro & Desiif



Sandro & Desiif Artisanal Ice Cream

Baunilha Mexicana | Chocolate e Suas Virtudes | Caramelo Salgado | Kefir e Lima

Mexican Vanilla / chocolate and its virtues / Salty Caramel / Kefir & Lime

6€

PARA OS AMANTES DE QUEIJO
FOR CHEESE LOVERS

Tábua de Queijos Três à Escolha | Cheese Board Choice of Three  21€

Queijo Cheese	Leite Milk	Maturação Maturation Days	Origem Origin
Manchego Manchego	Ovelha Pasteurizado Pasteurized Sheep's Milk	a partir de 180 dias from 180 days	Espanha Spain
Gorgonzola Gorgonzola	Vaca Pasteurizado Pasteurized Cow's Milk	a partir de 120 dias from 120 days	Itália Italy
Ilha Ilha	Cru de Vaca Raw Cow's Milk	a partir de 120 dias from 120 days	Açores Azores
Terrincho Velho Terrincho Velho	Cru de Ovelha Churra Raw Churra Sheep's Milk	a partir de 90 dias from 90 days	Trás-os-Montes Trás-os-Montes
Transmontano Transmontano	Cru de Cabra Serrana Raw Serrana Goat's Milk	a partir de 60 dias from 60 days	Trás-os-Montes Trás-os-Montes
Nisa Nisa	Cru de Ovelha Raw Sheep's Milk	a partir de 45 dias from 45 days	Alentejo Alentejo
Senras Senras	Vaca Pasteurizado Pasteurized Cow's Milk	a partir de 30 dias from 30 days	Minho Minho

****Só para crianças até 12 anos / **Only for children up to 12 years old**
****Acresce 6€ ao valor caso seja servido a adulto / **6€ will be added to the price if served to adults**

Iva incluído à taxa em vigor. Os preços indicados são em Euros em vigor desde 06/06/2025.
VAT included at the rate in force. The prices indicated are in Euros, in force since 06/06/2025.

As nossas ementas podem conter os seguintes alergénios: ovos, leite, soja, dióxido de enxofre e sulfitos, crustáceos, peixe, frutos de casca rija, moluscos, cereais que possam conter glúten, aipo, amendoins, mostarda, sésamo e tremços. Agradecemos que nos informe, caso tenha alguma sensibilidade aos produtos indicados.

Our menus may contain the following allergens: eggs, milk, soy, sulfur dioxide and sulfites, crustaceans, fish, nuts, mollusks, cereals that may contain gluten, celery, peanuts, mustard, sesame and lupins. Thanks for letting us know if you have any sensitivity to the products indicated.

ALERGÉNIOS ALLERGENS



TREMOÇOS
LUPINS



PEIXE
FISH



OVOS
EGGS



GLÚTEN
GLUTEN



LEITE
MILK



CAFEÍNA
CAFFEINE



AIPO
CELERY



MOSTARDA
MUSTARD



ÁLCOOL
ALCOHOL



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



SOJA
SOYA



MOLUSCOS
MOLLUSCS



SEMENTES
DE SÉSAMO
SESAME SEEDS



SULFITOS E
DIÓXIDO DE
ENXOFRE
SULPHITES AND
SULPHUR DIOXIDE



FRUTOS DE
CASCA RIJA
NUTS



AMENDOIM
PEANUTS

As nossas ementas podem conter os seguintes alergénios.
Our menus may contain the following allergens.