

WARM UP

Pão de trigo em massa mãe	2.50€
<i>Whole wheat sourdough bread</i>	
Manteiga do dia	1.80€
<i>Butter of the Day</i>	
Azeitonas Marinadas	1.80€
<i>Marinated Olives</i>	
Cavala fumada, tobiko, alho e limão	6€
<i>Smoked mackerel, tobiko, garlic, and lemon</i>	
Croquete do cachaço, aioli de mostarda e cebolinho (uni)	3€
<i>Pork neck croquette with mustard aioli and chives (unit)</i>	
Pataniscas de bacalhau, aioli de alho frito e pickle de cebola roxa (uni)	4€
<i>Cod fritters, fried garlic aioli, and red onion pickles (unit)</i>	

... os melhores momentos são passados
à mesa, num ambiente de partilha!

Esta carta representa isso mesmo com
elementos simples de sabores que
me marcaram em tempos!

Chef Jiffo

FEEL LIKE SHARING?

Tártaro do lombo, brioche e gema confitada	12€
<i>Beef tenderloin tartare, brioche and candied egg yolk</i>	
Batatas bravas, chouriço e cebolinho	7€
<i>Spicy potatoes, chorizo and spring onions</i>	
Batatas fritas	3€
<i>Fries</i>	
Folhas verdes com vinagrete	3€
<i>green leaves with a spiced vinaigrette</i>	
Ceviche de espadarte, aipo, fruta da época e amêndoa	14€
<i>Swordfish ceviche with celery, seasonal fruit and almonds</i>	
Picadinho de cogumelos	15€
<i>Minced mushrooms</i>	
Pica pau do lombo	19€
<i>Beef tenderloin "Pica pau"</i>	
Tábua de queijos portugueses	14€
<i>Portuguese cheese board</i>	
Tábua de enchidos portugueses	14€
<i>Portuguese sausages board</i>	
Salmão curado, arroz cremoso de lima, funcho, agrião e maçã	18€
<i>Cured salmon, creamy lime rice, fennel, watercress and apple</i>	
Bitoque de espadarte, ovo estrelado e batatas fritas	21€
<i>Swordfish steak, fried egg and fries</i>	

FINISH LINE

Leite creme tradicional	6€
<i>Traditional crème brûlée</i>	
O melhor brownie, praliné de avelã e molho de café	8€
<i>The best brownie, with hazelnut praline and coffee sauce</i>	
Cheesecake de requeijão, abóbora e crumble de nozes	7€
<i>Cottage cheese cheesecake with pumpkin and walnut crumble</i>	
Gelado do dia	3€
<i>Ice cream of the day</i>	

FOOD