

Couvert / *Appetisers*

€

Pão do dia <i>Bread of day</i>	1.80
Azeitonas típicas Alentejanas <i>Alentejo olives style</i>	1.40
Queijo de ovelha <i>Sheep's cheese</i>	4.00
Manteiguinhas e patés <i>Small pats of butter and pâtés</i>	1.30
Saladinha de cenoura à algarvia <i>Carrot Algarvian salad style</i>	1.10

Sopa e Saladas / *Soup and salads*

Sopa do dia <i>Soup of the day</i>	3.00
Salada Mista <i>Mixed salad</i>	2.80
Salada de tomate e cebola <i>Tomate salad</i>	2.70
Salada de alface e cebola <i>Lettuce salad</i>	2.40
Salada Algarvia <i>Algarvian salad</i>	3.50

Entradas / *Starters*

Camarão cozido (300 grs) <i>Boiled shrimp (300 grs)</i>	11.00
Camarão frito à L' aguilho <i>Fried prawns "L'aguilho"</i>	14.95
Chouriço típico Alentejano assado <i>Alentejo sausage grilled (smoked sausage)</i>	10.50
Cogumelos à casa <i>Mushrooms "O Chef" style</i>	7.00
Morcela típica alentejana assada <i>Alentejo grilled black pudding</i>	9.50
Presunto de Monchique <i>Monchique black iberian pig prosciutto "smoked ham"</i>	11.95

Especialidades da casa / *House specialities*

	€
Carroça do Chefe (2 pessoas) <i>Wagon Chef style (for two people)</i>	92.00
Frango de churrasco (2 pessoas) <i>Barbecued chicken (for two people)</i>	16.50
Grelhada Mista à Chefe (2 pessoas) <i>Mixed meat grilled "à la chef " (for two people)</i>	32.00
Parrilha à Chefe da Black Angus (2 pessoas) <i>Parrilla "à la chef "from Black angus (for two people)</i>	59.50
Assado Ibérico (2 pessoas) <i>Iberian pork grill (for two people)</i>	55.00
Tabua de carnes com frutas tropicais (2 pessoas) <i>Meat board with tropical fruit (for two people)</i>	31.00

Especialidades de vitela / *Beef specialities*

Bife da vazia <i>Sirloin steak</i>	20.50
Bife Argentino <i>Argentine steak</i>	27.50
Bife na pedra <i>Stone steak</i>	27.50
Maminha no espeto <i>Rump steak on a skewer</i>	20.00
Picanha na brasa <i>Grilled rump cover steak</i>	21.00
Picanha com ananás <i>Rump cover steak with pineapple</i>	23.50
Picanha no espeto <i>Skewered rump cover steak</i>	23.50
Escalopes de vitela <i>Grilled veal cutlets</i>	19.95

Especialidades de porco / *Pork specialities*

Febras de porco preto <i>Iberian black porck steaks</i>	20.50
Secretos de porco preto <i>Strips of iberian black pork</i>	27.50
Plumas de porco preto <i>Iberian black pork nape chops</i>	27.50
Piano <i>Pork piano</i>	14.95
Assadura de porco preto à moda de Monchique <i>Monchique style roast</i>	22.90

Variedades de espetadas / Varieties of kebabs

	€
Espetada de porco preto <i>Iberian black pork kebab</i>	22.50
Espetada mista <i>Mixed kebab</i>	22.50
Espetada da Madeira <i>Kebab Madeira Island style</i>	23.50
Espetada dos Açores <i>Kebab Azores Islands style</i>	23.50
Espetada de camarão <i>Prawn kebab</i>	27.00

Pratos especiais / Special Dishes

Costeletas de borrego <i>Lamb of chops</i>	34.50
Bifinhos de peru <i>Small grilled turkey steaks</i>	15.50
Peito de frango com ananás <i>Chicken breast with pineapple</i>	15.50
Bife á casa <i>Steak – House style</i>	20.50
Bife à Portuguesa <i>Portuguese steak</i>	20.50
Bife Pimenta <i>Pepper steak</i>	20.50
Bacalhau à Lagareiro <i>Codfish “Lagareiro” style</i>	16.90

Vinho tinto - Red Wines

	37.5 CL	75 CL
Vinho Montado	6.50	10.90
Sangria Tinta		15.90
Alvor Colheita Seleccionada		18.90
Monte da Peceguina		26.50
Herdade dos Grous		25.70
Marquês de Borba		16.30
Esporão Reserva		28.90
Cartuxa		35.60
Chaminé	7.50	14.50
Quinta do Francês Syrah - Terraços		36.90
Cortes de Cima		28.90
Duas Quintas		24.60
Esteva	6.90	13.50
Odelouca		17.50
Fundação EA	6.90	13.50
Casa Santos Lima (touriga nacional)		21.00
Quinta do Carmo		34.70
Trinca Bolotas		16.50
Post Scriptum		35.80
Dona Maria		17.90

Vinhos Brancos – White Wines

	€	
	37.5 CL	75 CL
Vinho Montado	6.00	9.90
Alvor		18.50
Sangria de espumante		21.50
Sangria Branca		14.90
B.S.E.	6.80	14.90
Planalto	6.80	14.90
Barranco do Longo		16.80
Dona Maria		17.90
Monte da Peceguina		24.50

Vinhos Verdes – Green Wines

Casal Garcia	7.80	14.00
Muralhas de Monção	7.80	14.90
Quinta da Aveleda	7.80	14.90
Conde Villar (Alvarinho)		24.50
Soalheiro (Alvarinho)		25.60

Vinhos Rosés – Rosés Wines

Mateus	7.80	14.50
Barranco Longo		15.90
Bacalhôa (Roxo)		23.90
Dona Maria		17.90

Refrigerantes, Sumos, Águas e Cervejas

	€			
	20CL	33CL	50CL	1,5L
Água s/ gás			1.80	
Água c/gás (pedras salgadas ou castelo)	1.20			
Água tônica	1.35			
Refrigerantes (ice tea, sumol, néctar, 7up e guaraná)		2.00		6.50
Coca cola e coca cola zero		2.00		
Sumo laranja natural		4.00		
Cerveja sagres		2.20		
Cerveja super bock		2.30		
Cerveja s/ álcool		2.00		
Cerveja preta		3.00		
Imperial ou Imperial chandy	2.00			
Caneca ou caneca chandy			3.80	

Cafetaria

	€
Café ou descafeinado	1.00
Garoto	1.00
Café c/ leite	1.50
Café duplo ou abatanado	1.40
Carioca de café ou carioca de limão	1.00
Copo de leite	1.50
Galão	1.50
Chá preto, verde, camomila, tília, limão, menta, cidreira	1.20
Cappuccino	3.50

Licores, Aperitivos e Digestivos

€

Baileys	3.80
Licor beirão	3.80
Amarguinha	3.80
Porto	3.80
Gin	4.50
Rum	4.50
Vodka	4.50
Martini (rosso, bianco e dry)	3.80
Moscatel	3.80
Medronho	4.50
Constantino	4.00
Croft	4.00
Macieira	4.00
S. Domingos	4.00
Adega velha	6.50
Campari	3.80
Whisky novo	4.00
Whisky velho	6.50

Existem 92 lugares
There are 92 seats

Iva incluindo a taxa em vigor
VAT including current tax

Temos livro de reclamações
We have complaints book

Informações

1. Se necessitar de informação sobre alergénicos consulte por favor os nossos colaboradores antes de efectuar o seu pedido. Obrigado.
(Reg. CE 1169/2011)
2. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
(DL 10/2015)

Obrigado pela sua preferência.

Information

3. *If you need any information about allergens please ask our staff before ordering. Thank you.*
(Reg. CE 1169/2011)
4. *Any dish, food or drink, including the "couvert", will not be charged if it is not requested by the customer or it is unusable.*
(DL 10/2015)

Thank you for your preference