

TO START WITH | PARA COMEÇAR

- | | |
|---|-----|
| 1. VINTE-STYLE APPETISER APERITIVO VINTE
Bread, olives, green olive oil from our garden, cheese, homemade pickles, and fermented Vegetables. Not to mention the famous peixinhos da horta!
Pão, azeitonas, azeite das nossas oliveiras, queijo, pickles caseiros legumes fermentados. Para não falar dos famosos “peixinhos da horta”! | 10€ |
| 2. SOUP OF THE DAY SOPA DO DIA
Vegetables soup, fresh seasonal ingredients from our farm
Sopa de legumes, preparada com os ingredientes frescos e sazonais da nossa quinta | 5€ |
| 3. HUGE SALAD BOWL GRANDE TAÇA DE SALADA
Mixed salad leaves, walnuts and parmesan, served with a mustard, honey and olive oil dressing
Salada mista de folhas, nozes e parmesão, servida com molho de mostarda, mel e azeite | 9€ |
| 4. TOMATOES AGAIN... TOMATES, OUTRA VEZ...
Tomato salad with red onion and a combination of dressings
Salada de tomate com cebola roxa e uma combinação de molhos | 9€ |

FROM THE GARDEN | DO JARDIM

- | | |
|---|-----|
| 1. AUBERGINE ROLLS ROLINHOS DE BERINGELA
Fried aubergine with walnut and coriander spread
Beringela frita com pasta de noz e coentros | 11€ |
| 2. DOLMA DOLMA
Seasoned minced meat with rice, wrapped in fermented grape leaves
Carne picada temperada, com arroz, envolta em folhas de vinha fermentadas | 15€ |
| 3. Caramelised Baby Carrots CENOURA BABY CARAMELIZADA
Young carrots and carrot purée with aromatic herbs
Cenoura baby e puré de cenoura, com ervas aromáticas | 10€ |
| 4. RIDDLE OF THE SEASON ENIGMA DA ÉPOCA
A selection of seasonal vegetables, as imagined by our chef
Uma seleção de legumes da época, imaginada pelo nosso chef | 10€ |

FROM THE SEA | DO MAR

- | | |
|--|-----|
| 1. MEGA SHRIMP ON A BED OF RICE MEGA CAMARÃO EM CAMA DE ARROZ
Trio of tiger shrimps, tomato-saffron seafood risotto
Trio de camarões tigre, risotto de frutos do mar com tomate e açafrão | 33€ |
| 2. SWEET AND SOUR SALMON ROLL WITH CARAMELISED ORANGE ROLO DE SALMÃO AGRIDOCE COM LARANJA CARAMELIZADA
Salmon, carrot and orange
Salmão, cenoura e laranja | 29€ |
| 3. SEA BASS IN A SEAWEED ENVELOPE ROBALO EM ENVELOPE DE ALGAS MARINHAS
Fresh steamed sea bass with a combination of seaweed, edamame and mussels
Robalo fresco, cozinhado a vapor, com uma combinação de algas, edamame e mexilhões | 31€ |
| 4. LAGAREIRO-STYLE OCTOPUS TENTACLE TENTÁCULO DE POLVO À LAGAREIRO
Octopus, potatoes, olives, onions and garlic
Polvo, batatas, azeitonas, cebolas e alho | 31€ |

FROM THE LAWN | DO PRADO

- | | |
|--|-----|
| 1. JUST BEEF, ACCOMPANIED BY STUFFED AUBERGINE CARNE DE VACA, ACOMPANHADA DE BERINGELA RECHEADA
Entrecôte with aubergine babaganush and nuts, and a green salad
Entrecôte com babaganush de beringela e nozes, e salada verde | 33€ |
| 2. LAMB KEBABS KEBAB DE BORREGO
Minced lamb with hummus and green peas
Borrego picado com húmus e ervilhas verdes | 30€ |
| 3. CHICKEN BREAST PEITO DE FRANGO
Served with batatas, chorizo and homemade mayonnaise
Servido com batatas, chouriço e maionese caseira | 27€ |
| 4. PORK RIBS WITH BARBECUE SAUCE AND FRESH VEGETABLES ENTRECOSTO DE PORCO, COM MOLHO BARBECUE E LEGUMES FRESCOS | |

FINALLY!! | FINALMENTE!!

- | | |
|---|-----|
| 1. COCONUT CAKE WITH BLUEBERRIES BOLO DE COCO COM MIRTILLOS | 15€ |
| 2. “ETON” MESS WITH STRAWBERRIES OR RASPBERRIES “ETON MESS” COM MORANGOS OU FRAMBOESAS | 15€ |
| 3. CITRUS TIRAMISU TIRAMISU DE CITRINOS | 15€ |
| 4. A PIE MADE FROM TODAY'S HARVEST TARTE PREPARADA COM A COLHEITA DE HOJE | 15€ |

We suggest you try our **VINTE-GRILL MENU** for large groups of cheerful guests. A selection of meat or fish will be grilled right in front of you.

The **MEAT PLATTER** includes beef entrecôte, pork ribs and chicken breast turkey sausage and lamb kebab.

It is served with two types of homemade sauce, fresh vegetables and herbs.

The price is **€32** per person, with a minimum order of two people.

The **FISH PLATTER** includes salmon roll and two types of fish fillets, king prawn.

It is served with fresh herbs, baked potatoes and spinach purée.

The price is **€35** per person and the minimum order is for two people.

Sugerimos o nosso **MENU VINTE-GRILL**, ideal para grupos numerosos e animados. Uma seleção especial de carnes ou peixes será grelhada mesmo à sua frente.

O **PRATO DE CARNE** inclui um set de entrecôte de vaca, costeletas de porco, peito de frango, salsicha de peru e espetada de borrego.

Acompanhamento: dois molhos caseiros, legumes frescos e ervas aromáticas.

Preço: **32€** por pessoa | Mínimo de reserva: 2 pessoas

O **PRATO DE PEIXE** inclui um set de rolo de salmão, dois tipos de filetes de peixe e camarão tigre.

Acompanhamento: batata assada, puré de espinafres, ervas frescas.

Preço: **35€** por pessoa | Mínimo de reserva: 2 pessoas

Our menu may contain the following allergens: GLUTEN, CRUSTACEANS, EGGS, FISH, PEANUTS, SOYBEANS, MILK AND MILK PRODUCTS, TREE NUTS, CELERY, MUSTARD, SEEDS, SULPHITES AND SULPHUR DIOXIDE, MOLLOCKS AND MUSK. If you would like to know more about allergens, please ask our staff for information.

A nossa ementa pode conter os seguintes alergénicos: GLÚTEN, CRUSTÁCEOS, OVOS, PEIXES, AMENDOINS, SOJA, LEITE e produtos à base de leite, FRUTOS DE CASCA RUA, AIPO, MOSTARDA, SEMENTES DE SÉSAMO, DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS, TREMOÇO E MOLUSCOS. Caso pretenda consultar a informação sobre os alergénicos, solicite informação aos nossos colaboradores.

No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged for if it is not requested by the customer or is not used by the customer | Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

The prices shown include VAT | Os valores apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.