

1 - 곁들여 먹는 빵



2,00 €

2 - 절임 올리브

1,50 €

3 - 경화 치즈

4,00 €



스프

4 - 따뜻한 야채스프 (겨울)

3,00 €

5 - 토마토 냉스프 (여름)

3,00 €

타파스: 안주용 요리

6 - 바삭한 감자 껍질

3,50 €

7 - 올리브 요리한 양송이 (고수 올림)

5,50 €

8 - 버터에 구운 아스파라거스

5,50 €

9 - 채썬 감자와 바깥라우(대구) 요리

6,90 €

10 - 문어 샐러드

6,00 €

11 - "O Piteuzinho" 토마토 콩피와 매운 정어리

5,50 €

12 - 마늘, 올리브 오일, 고수를 뿌린 홍합요리 5개

6,50 €

13 - 매운 닭 날개

6,00 €

14 - 크로켓(사냥된 소시지 들어감) 3개

4,80 €

15 - 구운 양념 소시지

7,50 €

16 - 마늘 곁들인 옥수수 빵과 고수넣은 토끼요리

5,90 €

17 - 볶은 과일을 뿌린 염소 치즈

6,00 €

생선 요리 :

18 - 구운 정어리

11,90 €

올리브,마늘로 요리한 피망과 구운감자

19 - 대구 "Há Pitéu" (바깥라우)

12,90 €

-사프란과 볶은 녹색 잎을 곁들인 병아리 콩 푸레 (새싹)

20 - 구운 문어

15,90 €

구운 감자와 야채 볶음

21 - 달구어진 돌판 - 참치 구이

14,90 €

사프란과 볶은 녹색 잎을 곁들인 병아리 콩 푸레 (새싹)

해물류

- 22 - 세프 추천 새우 해물밥 16,90 €
새우와 해산물 혼합
- 23 - 까타플라나 (아귀, 새우, 감자로 요리한 포르투갈 해물탕) 17,60 €
"Cataplana"는 포르투갈 해산물을 요리하는 데 사용되는 조리기구입니다.

고기류

- 24 - 사프란 소스를 곁들인 치킨 꼬치 11,90 €
볶은 야채와 고수입힌 쌀밥
- 25 - 바베크 소스에 돼지 갈비 12,90 €
감자 튀김과 함께
- 26 - 거위요리 13,90 €
소스를 넣은 무청과 밥
- 27 - 달구어진 돌판 - 소고기 등심 구이 17,90 €
감자 튀김과 시금치 크림-(테이블에서 요리)

채식주의자(베지테리언) 음식

- 28 - 체리 토마토, 오이, 호박씨, 참깨를 넣은 각종 상추 요리 5,50 €
- 29 - 백리향과 카 다몬으로 맛을 낸 버섯과 녹색 아스파라거스 라비올리 11,90 €

(후식)

- 30 - 초콜릿 무스 4,50 €
- 31 - 계피향 넣은 포르투갈 후식 5,50 €
- 32 - 바질 아이스크림으로 아보카도의 즐거움 6,00 €
- 33 - 레몬 아이스크림 6,00 €

커피 (에스프레소)

- 34 - 커피 (에스프레소) 1,50 €
- 35 - 차 2,00 €
- 36 - 카푸치노 2,50 €
- 37 - 까페라떼 2,00 €
- 38 - 술이 약간 들어간 커피 4,00 €



가격에는 적용 가능한 VAT 세율 (13% 또는 23%)이 포함됩니다. 시설에 불만 사항이 있습니다.

고객이 요청하지 않거나 고객이 사용할 수 없는 경우 봉투를 포함한 접시, 음식 또는 음료는 청구되지 않습니다. (DL 번호 10/2015, 1월 16일 135 조)