

Ementa / Menu

Couvert (Pasta do dia, azeitonas e pão)

Couvert (Pasta of the day, olives and bread)

Couvert (Pâté du jour avec olives et du pain)

Cesto de pão - bread' - Corbeille de pain

Sopa do dia - Fresh soup - Potage du jour

Entradas / Starters / Entrées

Queijo Mozzarella Bufalla com tomate

Bufalla Mozzarella cheese with tomato

Mozzarella "Buffala" avec tomate

Espargos gratinados com presunto

Asparagus au gratin with ham

Asperges gratinées avec du jambon

Gambas picantes

Spicy prawns

Gambas pimentées

Polvo à Galega

Galician octopus

Poulpe à la Galicienne

Ameijoas com ervas e limão - 2 pax

Clams with herbs and lemon - 2 pax

Palourdes aux herbes et citron - 2 pax

Mexilhão à marinheira - 2 pax

Mussel (prepared on seafaring style) - 2 pax

Moules à la marinière - 2 pax

Setas grelhadas (cogumelos pleurotos)

Grilled oyster mushrooms

Cèpes grillés



Avalie-nos em [tripadvisor.com](https://www.tripadvisor.com)

Revuelto de setas e gambas (ovos, cogumelos pleurotos e gambas)

Prawns, eggs and oyster mushrooms

Brouillé de cèpes et gambas

Cocktail de gambas

Prawn cocktail

Cocktail de gambas

Portobello recheado (cogumelo)

Stuffed mushroom

Champignons "Portobello" farcis

Crepe vegetariano – Vegetarian crepe - Crêpe végétarienne

Alheira com frutos do bosque

Portuguese sausage with wild berries

Saucisse Portugaise aux fruits des bois

Folhadinhos de alheira

Small pastry of Portuguese sausage

Feuilleté de saucisse portugaise

Chouriço de porco preto com broa

Black Pork chorizo with corn bread

Saucisson de porc noir avec pain de maïs

Tábua de queijos

Cheese board

Plateau de fromages

Tábua de fumados

Smoked meat board

Plateau de charcuterie

Tábua de queijos e fumados

Smoked meat and cheese board

Plateau de fromages et charcuterie

Xisko
GUINNESS PORTUGAL



Avalie-nos em [tripadvisor.com](https://www.tripadvisor.com)

Saladas / Salads / Salades

Salada mista - Mixed salad - Salade mixte

Salada tropical - Tropical salad - Salade tropicale

Salada de atum - Tuna salad - Salade de thon

Salada de gambas - Prawn salad - Salade de gambas

Salada de frango - Chicken salad - Salade de poulet

Salada mediterrânica - Mediterranean salad - Salade méditerranée

Folhados / Pastry / Feuilletés

Bacalhau e gambas - Codfish and prawns - Morue et gambas

Frango - Chicken - Poulet

Legumes - Vegetables - Légumes

Massas / Pasta / Pâtes

Carbonara com bacon e cogumelos

Carbonara with bacon and mushrooms

Carbonara au bacon et champignons

Tagliatelle com salmão e gambas

Tagliatelle with salmon and prawns

Tagliatelle au saumon et gambas

Tagliatelle com frutos do mar

Tagliatelle with seafood

Tagliatelle aux fruits de mer



Avalie-nos em [tripadvisor.com](https://www.tripadvisor.com)

Peixe / Fish / Poisson

Almofada estaladiça de pescada (com legumes variados e puré)

Crunchy pastry hake (with varied vegetables and mashed potatoes)

Croustillant de merlan (avec légumes variés et purée)

Bacalhau na brasa (com batata cozida, ovo, grelos e cebola)

Grilled on coal codfish (with boiled potatoes, egg, green vegetable and onion)

Morue grillée au barbecue (avec pommes de terre cuites à l'eau, oeuf, fanes de navets et oignons)

Bacalhau com broa (com batata a murro e grelos)

Codfish with corn bread (with baked potato and green vegetables)

Morue au pain de maïs (avec pommes de terre au four et fanes de navets)

Polvo na brasa (com batata a murro e grelos)

Grilled octopus (with baked potato and green vegetables)

Poulpe grillé au barbecue (avec pommes de terre au four et fanes de navets)

Polvo à padeiro (com batata assada e pimentos)

- tempo de preparação aproximadamente 30 min. -

Octopus "à padeiro" (Octopus baked in the oven with potato and pepper)

- preparation time : 30 min. -

Poulpe "à padeiro" (poulpe au four avec pommes de terre rôties et poivrons)

- temps de préparation approximativement 30 min. -

Espetada do mar (com lulas, gambas, batata salteada e legumes)

Seafood grill (with squid, prawns, sautéed potato and vegetables)

Brochette de mer (avec calamars, gambas, pommes de terre sautées et légumes)

Risotto de marisco (com frutos do mar e espargos)

Seafood risotto (with seafood and asparagus)

Risotto de fruits de mer (avec fruits de mer et asperges)



Avalie-nos em [tripadvisor.com](https://www.tripadvisor.com)

Arroz de tamboril e gambas – 2 pax

-tempo de preparação aproximadamente 30 min.-

Monkfish and prawn rice – 2 pax

- preparation time : 30 min. -

Riz de Lote et gambas – 2 pax-temps de préparation approximativement 30 min.-

Caldeirada de peixes e mariscos – 2 pax

(peixes e mariscos variados com batata preparada juntamente)

-tempo de preparação aproximadamente 30 min.-

Fish stew – 2 pax

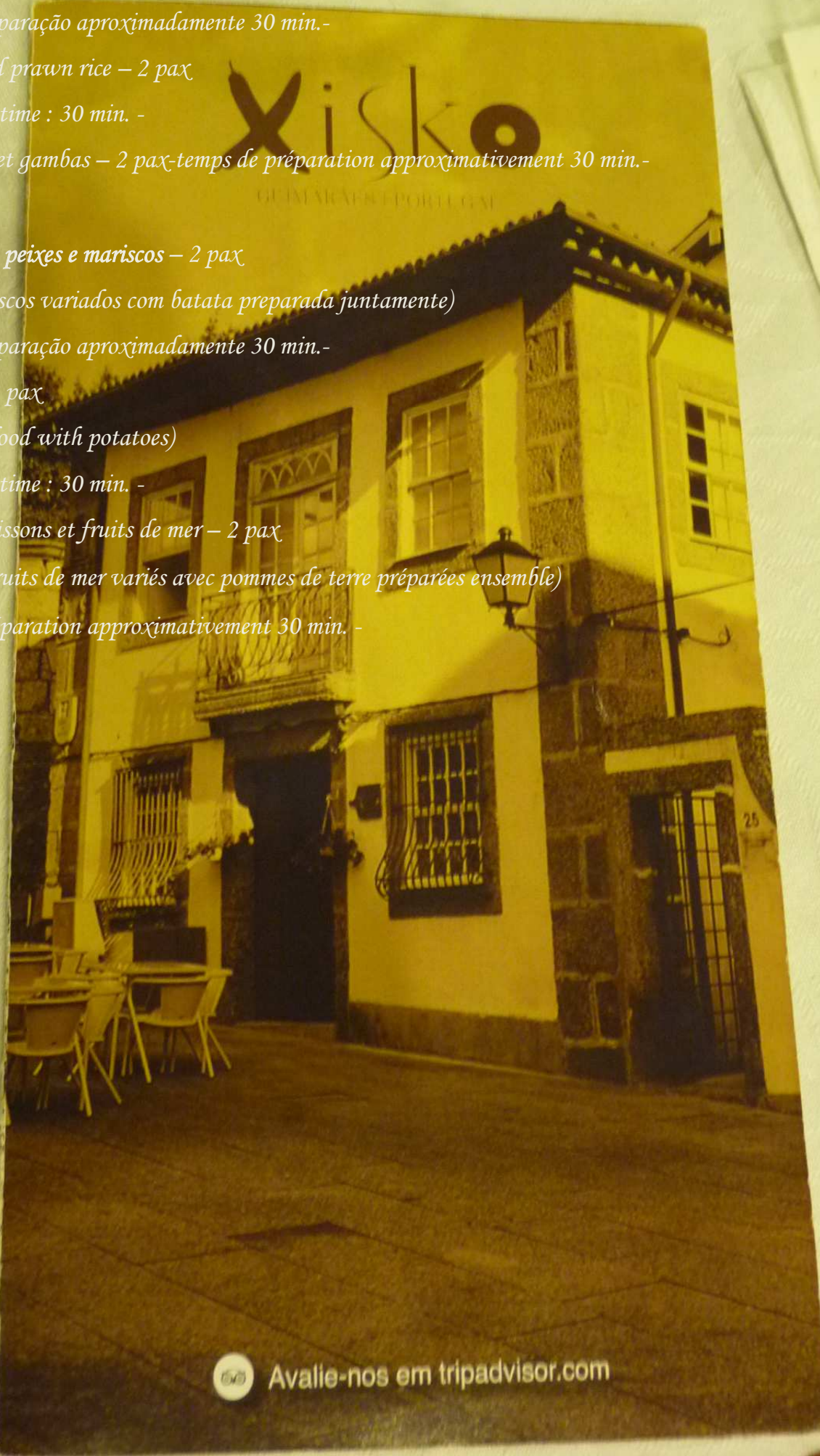
(fish and seafood with potatoes)

- preparation time : 30 min. -

Ragoût de poissons et fruits de mer – 2 pax

(poissons et fruits de mer variés avec pommes de terre préparées ensemble)

- temps de préparation approximativement 30 min. -



Avalie-nos em [tripadvisor.com](https://www.tripadvisor.com)

Carnes / Meat / Viand

Bife três pimentas (com batata frita)

Three peppers steak (with French fries)

Steak au trois poivres (avec frites)

Naco à Conquistador (com batata a murro e grelos)

Conquer's steak (with potato and green vegetables)

Rumstek "Conquistador" (avec pommes de terre au four et fanes de navets)

Bochecha de porco preto (com puré e grelos)

Black pork cheeks (with mashed potatoes and green vegetables)

Joues de porc noir (avec purée et fanes de navets)

Peito de frango ao molho de laranja (com batata frita e salada)

Chicken breast fillet in orange sauce (with French fries and salad)

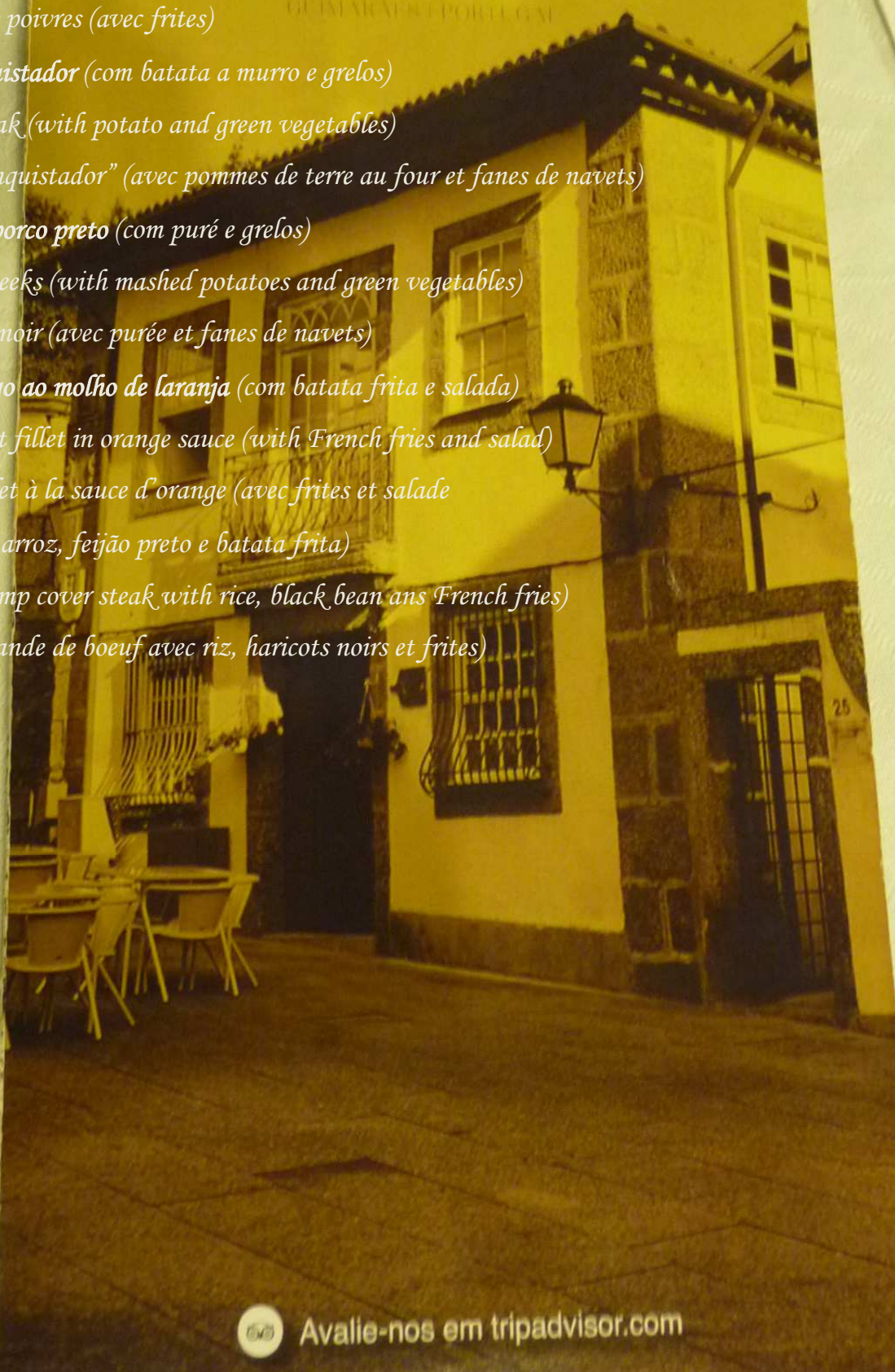
Blanc de poulet à la sauce d'orange (avec frites et salade)

Picanha (com arroz, feijão preto e batata frita)

"Picanha" (rump cover steak with rice, black bean and French fries)

"Picanha" (viande de boeuf avec riz, haricots noirs et frites)

Xisko
GUINÉA-BISSAU PORTUGAL



Avalie-nos em [tripadvisor.com](https://www.tripadvisor.com)

Menu Degustação - 2 pax

Quatro entradas à escolha

Duas sobremesas à escolha

Tasting Menu - 2 pax

Four starters (at your choice)

Two desserts (at your choice)

Menu Dégustation - 2 pax

Quatre entrées au choix

Deux desserts au choix

Menu dos Pequenininos / Children's Menu / Menu pour enfants

Sopa do dia

Soup (Fresh made)

Potage du jour

Massa à bolonhesa ou Peito de frango ou Filetes de peixe

Meat-sauce spaghetti or chicken breast fillet or fish fillet

Pâtes à la bolognaise ou Blanc de poulet ou Poisson pané

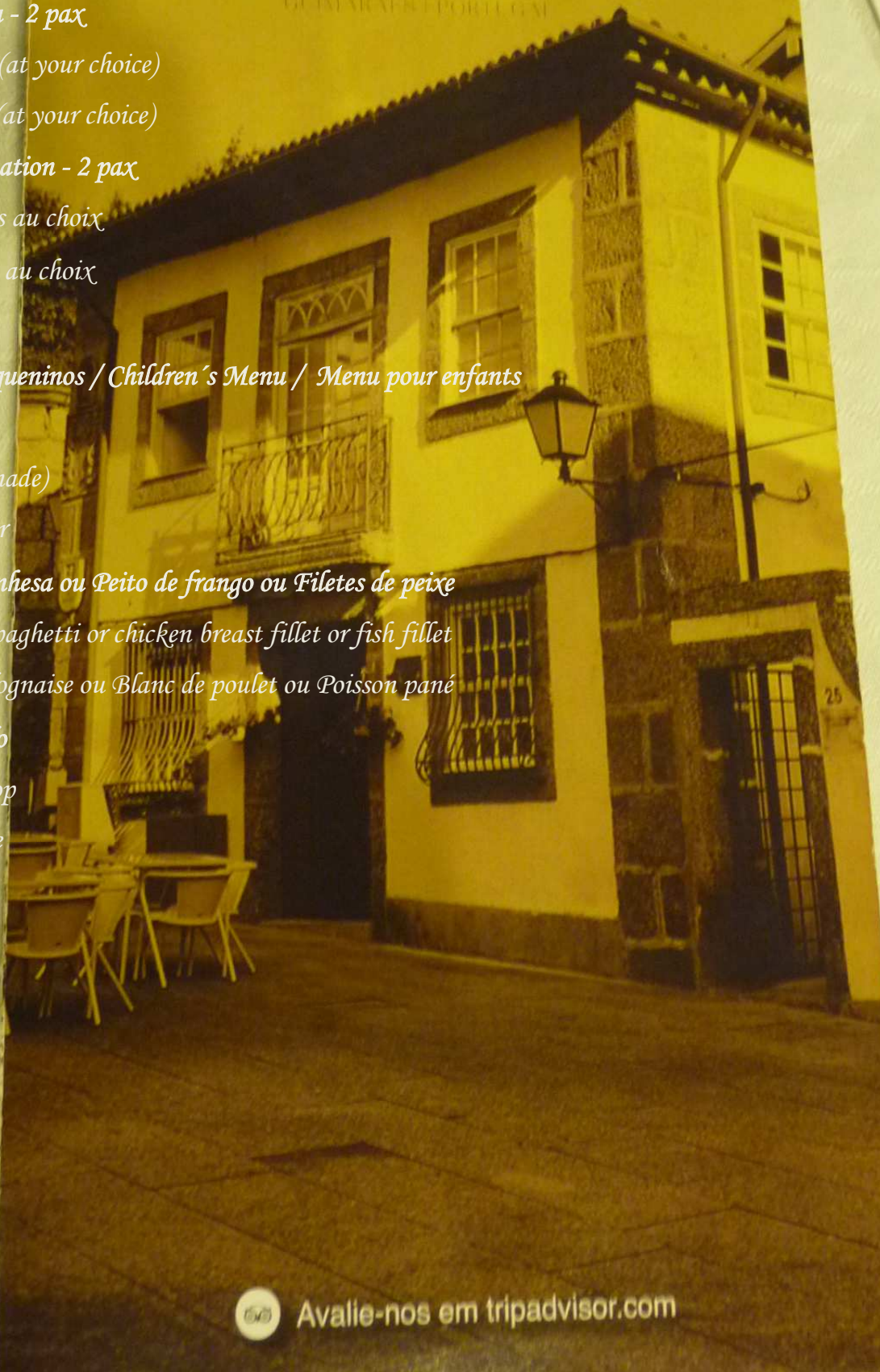
Bola de gelado

Ice cream scoop

Boule de glace

Xisko

QUINTA VERDE PORTUGAL



Avalie-nos em [tripadvisor.com](https://www.tripadvisor.com)

Sobremesas / Desserts / Desserts

Petit gâteau

Panna Cotta com frutos do bosque - Panna Cotta With wild berries - Panna Cotta aux fruits des bois

Marcelo (Semi-frio a três camadas) - Half iced three-layer - Demi-glacé à trois couches

Mousse de chocolate - Chocolate mousse - Mousse au chocolate

Leite-creme - Crème brûlée

Flor de toucinho-do-céu - "toucinho-do-céu" cake - Gâteau "toucinho-do-céu"

Bolo de amêndoa - Almond cake - Gâteau aux amandes

Tarte de frutos do bosque - Wild berries pie - Tarte aux fruits des bois

Salada de fruta sobre almofada folhada - Fruit salad on pastry - Salade de fruits sur lit feuilleté

Fruta da época - Fruit - Fruits de saison

Fruta tropical - Tropical fruit - Fruits tropicaux

Maçã assada com amêndoa e coco -

Roast apple with almond and coconut

Pomme au four aux amandes et noix de coco

Bola de gelado - Ice cream scoop - Boule de glace



Avalie-nos em [tripadvisor.com](https://www.tripadvisor.com)

Ementa Vegan / Vegan Menu / Menu Vegan

Entradas / Starters / Entrées

Crepe vegetariano – Vegetarian crepe - Crêpe végétarienne

Salada tropical – Tropical salad - Salade tropicale

Pratos / Dishes / Plats

Massa vegetariana – Vegetarian pasta - Pâtes végétariennes

Panadinhos de seitan – Fried seitan - Seitan pané

Espetada de seitan e tofu – Seitan and tofu on a skewer - Brochette de seitan et tofu

Pataniscas de grão – Portuguese fritters of bean - Beignets aux pois chiches

Portobello recheado – Stuffed Portobello - Champignons "Portobello" farcis

Folhado vegetariano – Vegetarian pastry - Feuilleté végétarien

Sobremesas / Desserts / Desserts

Bolo de amêndoa – Almond cake - Gâteau aux amandes

Tarte de frutos do bosque – Wild berries pie - Tarte aux fruits des bois

Fruta da época – Season fruit - Fruits de saison

Fruta tropical – Tropical fruit - Fruits tropical

Maçã assada com amêndoa e coco

Roast apple with almond and coconut

Pomme au four aux amandes et noix de coco



Avalie-nos em [tripadvisor.com](https://www.tripadvisor.com)