

## Entradas

Euro

Legumes da Primavera com consomé frio  
de tomate, pesto de arucola e *grissini*  
de rosmaninho 14.00

Fígado de ganso salteado e terrina  
com figos, queijo de cabra fresco  
e sorvete de ancores 25.00

Vieiras salteadas e carpaccio  
com salada de tomates biológicos e mangericão 24.00

Salada de alface com nozes,  
semente de papoila e frutas silvestres 13.00

Fatias de lombo de atum morno  
com wasabi e gengibre 21.00

## Entradas quentes

Euro

Sopa de espargos brancos  
com croûtons e cebolinhas 10.50

Sopa cremosa de lavagante 14.00

Consomé de novilho com tiras de novilho  
e porto branco 12.00

COMPOSIÇÃO DE SOPAS: 15.00  
tente provar as nossas sopinhas  
acima mencionadas

Tagliarini com cogumelos chanterelles,  
cebolinho e vinho de Porto 15.50

Camarões salteados sobre batatas esmagadas  
com manteiga de alho e ervas 22.50

Quiche de Queijo Suiço 13.50  
com um fino e estaladiço bouquet de alface

## Peixe do Mercado

	Euro
Filete de pregado salteado com uma variação de alho porro e batatas estaladiças	33.00
Robalo salteado com puré de batata e funcho e natas frescas	31.00
Filete de Pescada sobre arroz de tomate e coentros	29.00
Filete de salmão do Atlântico fumado suavemente, com milho bebé, cogumelos chanterelles e vagens de ervilhas	27.00
Camarões Tigre “ao estilo tailandês” com caril, coco, erva de limão, servidos com arroz basmati	36.00

## Carne e Aves

	Euro
Lombo de Novilho e Pá assada com espinafres, pimentão vermelho e puré de batata	33.00
Costoletas e Perna de Borrego sobre feijão verde, com uma <i>saladinha</i> <i>de tomates</i> , alho, azeitons e vinagre <i>Balsamico</i> vintage	28.00
Peito de pato assado e “salsicha” de pato com panqueca de batata, <i>pak choi</i> e cenouras	25.00
“ <i>Emincé de Vitela Zurichoise</i> ” Fatias de lombo de vitela à maneira suíça num molho de natas com cogumelos, servido com batata “Rösti”	26.50

## Q u e i j o

Euro

A nossa selecção de queijos Europeus servida com uvas e marmelada de ameixas e pão de fruta

14.00

## S o b r e m e s a

Mousse de iogurte com geleia de ruibarbo e sorvete de Champanhe rosé

12.00

Folhas de chocolate crocante com duo de mousse de chocolate e sorvete de framboesas

14.00

Variação de Sorvetes

11.50

Tarte leve de maracujá e sorvete

12.00

com cocktail de manga e menta