

## BEM-VINDO

### WELCOME

Pão fermentação longa Bread	4,50€
Paté caseiro Paté	2,80€
Azeltonas marinadas Marinated Ollives	1,90€
Presunto de porco preto Black pork ham	12,00€
Manteiga dos Açores Butter of Azores	1,80€

## SOPAS E SALADAS

### SOUPS AND SALADS

Creme de legumes Vegetables soup	5,50€
Sopa de Peixe fish soup	7,50€
Gaspacho de Tomate e morango Tomato and strawberry gaspacho	6,50€
Salada de Atum, abacate, tomate e cebola roxa Tuna salad, avocado, tomato and red onion	15,50€
Salada de Camarão, abacaxi e tomate assado Shrimp salad, pineapple, lettuce and roasted tomato	14,50€

## A PARTILHAR

### SNACKS TO BE SHARED

### Crus, mariscos e marinados | Raw and marinated to share

Ceviche de cenoura e coco Carrot and coco ceviche	11,50€
Tártaro de atum, manga, manjeriço, sésamo e coco Tuna tartar, mango, basil, sesame and coconut	18,50€
Vieiras, amêndoa torrada e trufa Scallops, toasted almonds and truffle	19,50€
Ceviche de peixe, leite tigre, milho, batata-doce Fish ceviche, tiger milk, corn, sweet potato and red onion	17,50€
Ceviche de polvo, coco, legumes e gengibre Octopus ceviche, coconut, marinated vegetables and ginger	17,50€
Caviar Kaluga premium 10g	26,50€
Tártaro de novilho, avelã e vinagrete cogumelos Beef tartar, hazelnut toast and Mushroom vinaigrette	19,50€
Prato de mariscos (gamba da costa, ostra, lingueirão, sapatela e vieiras marinadas) 2 pax Seafood plate (shrimps, oysters, razor clams, crab shell and marinated scallops) 2 pax	34,50€
Ostras (2un) Oysters	5,90€
Casco de sapatela Crab shell	22,50€
Gamba da costa Coastline shrimp	11,50€

## A PARTILHAR

### SNACKS TO BE SHARED

### Quentes e fritos | Hot and fried

Dadinhos de Tapioca e camarão Tapioca and shrimp sticks	6,50€
Camarão Panado e geleia picante de limão Breaded prawns and spicy lemon jelly	14,90€
Camarão Salteado, creme de alho assado e salsa Sautéed prawns, roasted garlic cream and parsley	14,90€
Choco frito e aloli de coentros Fried cuttlefish and coriander aloli	14,50€
Vieiras Coradas, maracujá e cebolinho Scallops, passion fruit and chives	16,90€
Croquetes e molho de mostarda Meat croquette with mustard sauce	7,90€
Ameljoa à Bulhão Pato Clam	19,50€
Berbigão com gengibre e limão Cockles with ginger and lemon	13,90€
Lingueirão Razor clams	17,50€
Pica-pau de lombo de novilho Pica-pau veal steak and pickle	13,50€
Cogumelos gratinados, queijo da ilha e farofa de trufa Mushrooms au gratin, Islnad cheese and truffle farofa	13,50€
Frango BIO crocante, molho de logurte e maça verde Crispy BIO chicken, yogurt and green apple sauce	14,50€

## ENTRETANTO

### MEANWHILE

### Água | Water

Arroz de peixe e camarão Fish and prawns rice	26,50€
Cataplana de marisco Seafood 'cataplana'	32,50€
Arroz de marisco Seafood rice	28,50€
Caril de camarão com arroz de caju Prawn curry with cashew rice	28,50€
Filetes de Pescada com arroz de coentros e bivalves Fried hake fillets with coriander and bivalve rice	23,50€
Polvo no forno com batata doce e amêndoa Octopus, sweet potato and almond	32,00€
Bacalhau à lagareiro 'Lagareiro' cod fish	28,50€
Bltoque de Atum Steak tuna	19,50€
Camarão tigre, arroz de coentros e creme de manteiga e limão Grilled tiger prawns, coriander rice and butter and lemon cream	31,25€
Dourada grelhada com legumes salteados e batata Grilled Sea Bream with sautéed vegetables and potatoes	18,50€
Robalo grelhado com legumes salteados e batata Grilled Sea Bass with sautéed vegetables and potatoes	19,50€
Atum com batata doce e molho asiático Sweet potato with tuna and asian sauce	28,50€
Moqueca de Peixe do dia e camarão Fish of the Day and Shrimp "Moqueca"	23,50€

## ENTRETANTO

### MEANWHILE

### Terra | Earth

Caril de legumes com arroz de caju Vegetable curry with cashew rice	24,50€
'Pasta' salteada com legumes da época e creme de coentros Pasta sautéed with vegetables and coriander cream	23,50€
Bltoque de Novilho Veal steak	19,50€
Bife do Lombo à Patrão Sirloin steak 'boss style'	35,50€
Bife do Lombo Sirloin steak	29,50€
Bochecha de porco estufada Alentejo pork cheek	23,50€
Picanha "Picanha"	23,00€
Costela maturada 21 dias - Nacional - 2 pax Beef Rib 21 days maturad - 2 pax	69,50€

## PARA ACOMPANHAR

### TO GO WITH

Legumes Vegetables	6,80€
Batata Assada Roast potato	4,50€
Salada de Tomate Tomato salad	5,10€
Salada Verde Green Salad	5,10€
Salada Mista Mixed Salad	5,10€
Polenta frita Fried polenta	4,80€
Batata Frita French fries	5,10€
Arroz Rice	4,50€

## CRIANÇAS

### KIDS

Esparguete, novilho picado e molho de tomate assado Spaghetti, minced meat with tomato sauce	10,90€
Peixe branco, molho de manteiga e limão, arroz e batata-frita Fish with butter and lemon cream, rice and fried potato	17,50€
Carne, molho de manteiga, arroz e batata-frita Beef with butter sauce, rice and fried potato	13,90€
Hamburguer da Lota Lota's burger	13,50€

vegetariano  
vegetarian

glúten gluten	sulfites sulfites	lactínicos dairy	ovo eggs	sésamo sesame	moluscos molluscs
peixe fish	frutos de casca rija nuts	mostarda mustard	crustáceos crustaceans	alho celery	tremoço lupin

## SOBREMESAS

## DESSERTS

<b>Creme queimado de coco e ananás</b> Crème brûlée with coconut and pineapple	4,90€
🍷 Moscatel de Setúbal Superior   8,00€	
<b>Pudim de chá verde, pistácio e creme de maracujá e gengibre</b> Green tea pudding, pistachio and passion fruit and ginger cream	6,90€
🍷 Moscatel de Setúbal Superior   8,00€	
<b>Tarte de queijo, compota de Pera Rocha</b> Cheese pie, 'Rocha' Pear jam	5,00€
🍷 Vinho Madeira Reserva   9,00€	
<b>Bolo de chocolate tépido, sorvete de baunilha e morango</b> Warm chocolate cake, strawberry and vanilla ice cream	6,90€
🍷 Vinho Porto White 10 anos   9,00€	
<b>Toucinho do Céu, amêndoa e sorvete de limão</b> 'Toucinho do céu', almond and lemon ice cream	6,50€
🍷 Moscatel de Setúbal Roxo   10,00€	
<b>Banofee</b> Banofee	5,50€
🍷 Moscatel de Setúbal Superior   8,00€	
<b>Quindim com salada de ananás e raspas de limão</b> Quindim with grilled pineapple salad and lemon zest	5,50€
🍷 Moscatel de Setúbal Roxo   10,00€	
<b>Degustação de sobremesas</b> Dessert tasting	12,50€
<b>Fruta Tropical</b> Tropical Fruit	7,90€

## Gelados Artesanais

## Ice Cream



Ginja; Pera e fava Tonka; Maçã Verde e gengibre; Laranja e maracujá; Baunilha; Morango; Chocolate; Limão  
Sour cherry; Pear and Tonka bean; Green apple and ginger; Orange and Passion fruit; Vanilla; Strawberry; Chocolate

<b>2 bolas</b> 2 scoops	5,50€
<b>Degustação 4 sabores</b> 4 flavours tasting	12,50€

IVA incluído à taxa legal em vigor. Este estabelecimento possui livro de reclamações. Nenhum produto alimentar ou bebida, incluído o couvert, pode ser cobrado se não for pedido pelo cliente ou por este utilizado. Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de fazer o pedido.

VAT included at the legal rate applied. This establishment has a complaint book. No food or drink, including couverts, can be charged if not requested or used by the customer. If you need allergenic information, please consult with our staff before ordering.

## VINHOS LICOROSOS

### Vinhos do Porto

		
Dow's Quinta do Bonfim Vintage 2010		89,00€
Dow's Vintage 1994		420,00€
Graham's 20 anos Tawny	16,00€	120,00€
Graham's Quinta dos Malvedos Vintage 2004		52,00€
Kopke 10 anos White	9,00€	69,00€
Kopke 40 anos White		150,00€
Kopke 30 anos Tawny	20,00€	212,00€
Kopke 40 anos Tawny	32,00€	380,00€
Quinta da prelada Porto White 20 anos	16,00€	98,00€
Quinta da prelada Porto Vintage 2017		99,00€
Royal Oporto Colheita 1976		210,00€
Royal Oporto Colheita 1980		203,00€
Royal Oporto Colheita 2008		69,00€
Royal Oporto Extra-dry White	9,00€	50,00€
Vallado 10 anos Tawny	8,00€	64,00€

### Vinhos da Madeira

Blandy Terrantez Vintage 1980		330,00€
Madeira Barbelto 5 anos Reserva Rainwater	9,00€	42,00€
Madeira Barbelto Single Harvest 2009	12,00€	105,00€
Madeira Barbelto Vinha Velha das Mantas Tinta Negra 2007	18,00€	128,00€

### Moscatel

Moscatel de Setúbal Superior - Flor de Trois	8,00€	40,00€
Moscatel de Setúbal Roxo - Flor de Trois	10,00€	67,00€
Moscatel do Douro Real Companhia Velha	8,00€	40,00€

### Aguardente

Aguardente de Medronho	9,00€	60,00€
------------------------	-------	--------

### Licoroso Alentejano

Quinta do Paral Condessa 1703		250,00€
-------------------------------	--	---------