

## ENTRADAS & PÃES | STARTERS & BREADS

### Seleção de Pães de Fermentação Natural

*Selection of Naturally Leavened Breads*

### Broa de Milho | Pão de Centeio | Focaccia de Alecrim e Tomate Confitado

*Cornbread | Rye Bread | Rosemary and Confit Tomato Focaccia*

### Presunto de Porco Bísaro | Melão | Azeite Virgem Extra

*Bísaro Pork Cured Ham | Melon | Extra Virgin Olive Oil*

### Tarte de Cebola Caramelizada | Queijo da Serra | Mel | Noz

*Caramelised Onion Tart | Serra Cheese | Honey | Walnut*

### Polvo Marinado | Pimento Assado | Tapenade de Azeitona | Pickles de Cebola Roxa

*Marinated Octopus | Roasted Pepper | Olive Tapenade | Pickled Red Onion*

### Camarão Salteado | Lima Assada | Manteiga de Ervas

*Sautéed Prawns | Roasted Lime | Herb Butter*

### Molho Cocktail | Limão | Ervas Frescas

*Cocktail Sauce | Lemon | Fresh Herbs*

## SALADAS | SALADS

### Salada de Bacalhau | Favas | Migas de Broa de Milho Amarelo | Laranja

*Cod Salad | Broad Beans | Yellow Cornbread Crumbs | Orange*

### Salada de Beterraba Assada | Queijo de Cabra | Avelã | Vinaigrette de Mel

*Roasted Beetroot Salad | Goat's Cheese | Hazelnut | Honey Vinaigrette*

### Salada Waldorf | Salmão Fumado | Ovo de Codorniz

*Waldorf Salad | Smoked Salmon | Quail's Egg*

### Seleção de Folhas Verdes e Ervas

*Selection of Salad Leaves and Herbs*

### Seleção de Saladas Simples

*Selection of Simple Salads*

### Molhos: Vinaigrette | Citronette | Cocktail | Tártaro

*Dressings and Sauces: Vinaigrette | Citronette | Cocktail | Tartare*

# FALL FOR OUR CHRISTMAS

## SOPA | SOUP

**Creme de Abóbora Assada | Requeijão | Tomilho-Limão**  
*Roasted Pumpkin Soup | Requeijão Cheese | Lemon Thyme*

## PEIXE | FISH

**Lombo de Bacalhau | Broa de Milho | Azeitona | Cremoso de Grão-de-Bico**  
*Cod Loin | Cornbread | Olive | Creamy Chickpeas*

## CARNE | MEAT

**Cabrito Assado à Transmontana | Castanhas | Alecrim**  
*Trás-os-Montes-Style Roast Kid Goat | Chestnuts | Rosemary*

## OPÇÃO VEGETARIANA | VEGETARIAN OPTION

**Lasanha Aberta de Trufa Preta | Alho-Francês | Cogumelos Pleurotus**  
*Open Black Truffle Lasagne | Leek | Oyster Mushrooms*

## SABORES DE NATAL | CHRISTMAS TREATS

**Bolo-Rei**  
*Traditional Portuguese Christmas Fruit Cake*

**Bolo-Rainha**  
*Traditional Portuguese Christmas Nut Cake*

**Rabanadas com Calda de Vinho do Porto**  
*Portuguese French Toast with Port Wine Syrup*

**Tarte de Tangerina Merengada**  
*Tangerine Meringue Tart*

**Tarte de Amêndoa e Canela**  
*Almond and Cinnamon Tart*

**Mousse de Chocolate Negro | Caramelo Salgado**  
*Dark Chocolate Mousse | Salted Caramel*

# FALL FOR OUR CHRISTMAS

## QUEIJOS NACIONAIS | PORTUGUESE CHEESES

**Serra da Estrela | Queijo de Azeitão | Queijo Curado de Ovelha**  
*Serra da Estrela | Azeitão Cheese | Aged Sheep's Cheese*

**Compotas | Frutos Secos | Uvas**  
*Preserves | Dried Fruit and Nuts | Grapes*

## FRUTA | FRUIT

**Seleção de Fruta Fresca Laminada**  
*Selection of Sliced Fresh Fruit*

## BEBIDAS | DRINKS

**Harmonização Vínica**  
*Wine Pairing*

**Águas & Refrigerantes**  
*Water & Soft Drinks*

**Cafés & Infusões**  
*Coffee & Herbal Teas*



CANTO  
REDONDO

Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.  
Este menu tem o valor de 120 € por pessoa.  
IVA incluído à taxa legal em vigor.

*If you need any information about allergens please ask our staff before ordering.  
This menu is priced at €120 per person.  
VAT included at the applicable rate.*



ESTD



XVI

# CASA DA CALÇADA

★★★★★