

Entradas

Starters / Entrées



<i>Couvert Pão e Seleção de Iguarias Algarvias</i> Couvert Bread and Traditional Flavours Couvert Du Pain et des Saveurs Traditionnelles	2,50 / <i>pan</i>
<i>Pão</i> Bread Pain	1,50
<i>Manteiga</i> Butter Beurre	1,00
<i>Azeitonas</i> Olives Olives	1,75
<i>Cenoura Algarvia</i> Carrot's Salad Salade du Carrote	2,50
<i>Paté de Atum da Vila</i> Vila's Tuna Pâté Pâté de Thon de la Vila	3,00
<i>Queijo Curado</i> Cured Cheese Fromage Affiné	4,50
<i>Tábua de Queijos</i> Cheese Board Plateau de Fromages	17,00
<i>Tábua de Enchidos</i> Charcuterie Board Plateau de Charcuterie	17,00
<i>Tábua da Vila (Seleção de Queijos & Enchidos com Fruta e Frutos Secos)</i> Vila Board (Selection of Cheeses & Charcuterie with Fruit and Dried Fruit) Plateau de Vila (Sélection de Fromages et de Charcuterie avec Fruits et Fruits Secs)	21,00
<i>Camarão Salteado Sobre Puré de Abacate com Vinho do Porto</i> Sautéed Shrimp with Avocado Puree and Porto Wine Crevettes Sautéées avec Purée d'Avocat et vin du Porto	17,00
<i>Amêijoas à Bulhão Pato</i> Clams "Bulhão Pato" Style Palourdes à la "Bulhão Pato"	24,00
<i>Mexilhão "Meia Concha" com Molho de Alho Francês</i> Mussel on the Half Shell with Leek Sauce Moule en Demi-coquille au Sauce de Poireaux	15,00
<i>Folhado de Queijo de Cabra com Figos & Amêndoas</i> Goat Cheese Puff Pastry with Figs & Almonds Feuilletés avec Fromage de Chèvre et Figs et amandes	12,50
<i>Saladinha de Polvo</i> Octopus Salad Salade de Poulpe	10,00
<i>Saladinha de Bacalhau</i> Cod fish Salad Salade de Morue	8,00



Entradas

Starters / Entrées

Malga de Chouriço & Pão Tornado 9,00
Portuguese Chorizo Bowl and Toasted Bread
Bol de Chorizo Portugais et Pain Grillé

Beringela com Queijo de Cabra Gratinado 11,00
Eggplant Gratin with Goat Cheese
Aubergine Gratinée au Chèvre

Carpaccio de Polvo Aromatizado com Molho de Frutos Vermelhos e Rúcula 12,00
Octopus Carpaccio with Red Fruit Sauce & Arugula
Carpaccio de Poulpe Parfumé à la Sauce aux Fruits Rouges et Roquette

Pasteis de Bacalhau (3 unidades) 9,50
Codfish Pastries (3 units)
Beignets de Morue (3 unités)

Cogumelos Recheados com Abóbora & Cebola Roxa 13,00
Stuffed Mushrooms with Pumpkin and Red Onion
Champignons Farcis à la Citrouille et à l'oignon rouge

Chevre Caramelizado com Pão Tornado & Frutos Secos 9,50
Caramelized Chevre with Toasted Bread & Nuts
Chèvre Caramélisé avec Pain grillé et Fruits Secs

Saladas

Salad / Salade

Salada Mediterrânica de Quinoa 15,00
Mediterranean Quinoa Salad
Salade Méditerranéenne de Quinoa

Salada César 12,50
Caesar's Salad
Salade Cesar

Salada com Queijo de Cabra, Beringela Assada e Frutos Secos 13,00
Salad with Goat Cheese, Grilled Eggplant and Nuts
Salade de Chèvre, Aubergine Grillée et Fruits Secs

Salada de Tomate, Mozzarella e Pesto 11,00
Caprese Salad with Mozzarella and Pesto
Salade de Tomates, Mozzarella et Pesto

Menu Criança

Kid's Menu / Menu Enfant
Até os 12 Anos / Up to 12 years old / Jusqu'à 12 ans

Bife de Frango Grelhado com Batata & Salada 13,00

Grilled Chicken Steak with Potatoes & Salad
Escalope de Poulet Grillé avec Pommes de Terre & Salade

Hambúrguer com Arroz & Legumes 12,00

Burger with Rice & Vegetables
Hamburger avec Riz & Légumes

Filete de Dourada com Legumes & Batata Nova 14,00

Gift-head Bream Fillet with Vegetables & New Potatoes
Filet de Dorade Royale avec Légumes & Pommes de Terre Nouvelles

Porções Extra

Extra portions / Portions supplémentaires

Ovo 2,50
Egg | Œuf

Arroz 4,50
Rice | Riz

Batata Frita 4,00
Fries | Frites

Batata Frita Doce 4,50
Sweet Potato Fries
Frites de Patate Douce

Casca de Batata 1,00
Potato Skins
Épluchures de Pommes de Terre

Salada 5,00
Salad | Salade

Sopa Soup / Soupe

Sopa do Dia 4,50
Soup of the Day | Soupe du jour

Uma criação única todos os dias, inspirada na frescura e riqueza dos ingredientes da estação. Descubra o sabor de hoje com a nossa equipa.

A unique creation every day, inspired by the freshness and richness of seasonal ingredients.

Discover today's flavour with our team

Une création unique chaque jour, inspirée par la fraîcheur et la richesse des ingrédients de saison. Découvrez la saveur du jour avec notre équipe.

D. AFONSO III

1250

Cozinha Tradicional

Traditional Cooking / Cuisine Traditionnelle

- 
- Cataplana da Vila* 67,00
(Marisco & Lagosta) (2pax)
Vila "Cataplana" (Seafood and Lobster)
"Cataplana" de Vila (Crustacés et Homards)
Pairing: Quinta dos Carvalhais Branco Especial
Região: Dão - 118,00€
- Cataplana de Polvo de Sta Luzia* 56,00
Octopus "Cataplana" (2pax)
"Cataplana" de Poulpe
Pairing: Quinta dos Carvalhais Encruzado Branco
Região: Dão - 55,00€
- Cataplana de Peixe & Camarão* 58,00
Fish & Prawn Cataplana (2pax)
"Cataplana" de Poisson et Crevettes
Pairing: Quinta de Azevedo Torre Grande Escolha Branco
Região: Vinho Verde - 49,00€
- Cataplana de Bacalhau* 49,00
Cod Fish "Cataplana" (2pax)
"Cataplana" de Morue
Pairing: Cerca dos Frades Blend Branco
Região: Açores - 49,00€
- Cataplana de Lombinho de Porco com Berbigão da Nossa Ria* 49,00
Pork Tenderloin with Cockles "Cataplana" (2pax)
"Cataplana" Filet de Porc et Coques
Pairing: Quinta dos Carvalhais Alfrocheiro Tinto
Região: Dão - 63,00€
- Arroz de Marisco* 48,00
Seafood Rice (2pax)
Riz de Fruits de Mer
Pairing: Quinta dos Carvalhais Reserva Branco
Região: Dão - 68,00€
- Arroz de Lagosta & Camarão* 54,00
Lobster and Shrimp Rice (2pax)
Riz au Homard et aux Crevettes
Pairing: Morgado de Santa Catherina Branco
Região: Lisboa - 40,00€
- Arroz de Tamboril & Lãmbas* 47,00
Monkfish and Prawn Rice (2pax)
Riz à la lotte et aux Crevettes
Pairing: Quinta de Azevedo Alvarinho Escolha Branco
Região: Vinho Verde - 29,00€

1249

1/2 Cataplana ou Arroz (Preço sob Consulta)
1/2 Cataplana or Rice (Price Upon Request)
1/2 Cataplana ou Riz (Prix sur Demande)



Peixe

Fish / Poisson

*Lombo de Tamboril Envolto
em Bacon com Molho de Mostarda* 19,50

Bacon Wrapped Monkfish with Mustard Sauce
Filet de Lotte Enveloppé de Bacon
avec Sauce Moutarde
Pairing: Vinha Grande Branco
Região: Douro - 33,00€

*Naco de Xarém com
Lingueirões à Bulhão Pato* 18,00

Piece of Solid Portuguese Polenta
with Razor Shell "Bulhão Pato" Style
Boullie de Maïs avec Couteaux de Mer à "Bulhão Pato"
Pairing: Prova Regia Branco
Região: Lisboa - 21,00€

*Arroz Cremoso com
Camarões Tigre* 29,00

Cream Rice with Tiger Prawn
Riz Crémeux aux Gambas Tigre
Pairing: Herdade do Peso Revelado Branco
Região: Alentejo - 33,00€

*Lombo de Bacalhau Fresco
em Cama de Batata Nova com Drelas e
Espinafres Salteados em Azeite e Alho* 24,00

Cod Fillet in Potato Bed With Greens and Spinach
Sautéed in Olive Oil and Garlic
Dos de Cabillaud sur un Lit de Pommes de
Terre Nouvelles, Légumes Verts et Épinards
Sautés à l'Huile d'Olive et à l'Ail
Pairing: Melange à Trois Branco
Região: Dão - 21,00€

Caril de Polvo com Camarões 24,50

Octopus and Shrimp Curry
Curry de Poulpe et Crevettes
Pairing: Silk & Spice Branco
Região: Portugal - 28,00€

*Salmão no Forno em
Cama de Legumes* 23,00

Baked Salmon on a Bed of Vegetables
Saumon au Four Sur Lit de Légumes
Pairing: Quinta da Romeira Espumante Branco
Região: Lisboa - 28,00€

Carne

Meat / Viamde

*Carri de Borrego com Batata
Gratinada e Molho de Poejo* 23,00

Lamb Loin with Potatoes au Gratin
and Pennyroyal Sauce
Carre d'Agneau avec Pommes de Terre
au Gratin et Sauce Menthe Pouliot
Pairing: *Herdade do Peso Parcelas Tinto*
Região: *Alentejo - 85,00€*

Tornedó de Novilho em Molho Freiche 27,00

Veal Tournedos in Crème Fraîche Sauce
Tournedos de Bœuf Sauce à la Crème Fraîche
Pairing: *Casa Ferreirinha Castas Escondidas Tinto*
Região: *Douro - 53,00€*

*Supremo de Pintada Recheado
com Figos e Molho da sua
Própria Aguardente* 19,00

Supreme of Guinea Fowl Stuffed with Figs and
Fig Brandy Sauce (Portuguese Fig Brandy)
Suprême de Poulet Farci aux Figs
et Eau-de-Vie de Figs
Pairing: *Quinta dos Carvalhais Touriga Nacional Tinto*
Região: *Dão - 53,00€*

*Magret de Pato com
Molho de Laranja Algarvia* 22,00

Duck Magret with Algarvian Orange Sauce
Magret de Canard à la Sauce
d'Orange de l'Algarve
Pairing: *Casa Ferreirinha Callabriga Tinto*
Região: *Douro - 45,00€*

*Lombinho de Porco com
Molho 3 Pimentas* 22,50

Pork Tenderloin with Three Pepper Sauce
Filet de Porc avec Sauce aux Trois Poivres
Pairing: *Herdade do Peso Trinca Bolotas Tinto*
Região: *Alentejo - 21,00€*

Bife da Vazia à Portuguesa 21,00

Portuguese-Style Sirloin Steak
Bifeck de Surlonge Portugais
Pairing: *Casa Ferreirinha Quinta da Leda Tinto*
Região: *Douro - 89,00€*

*Bochechas de Porco Preto
com Esmagada de Batata* 24,00

Iberian Pork Cheeks with Smashed Potatoes
Joues de Porc Noir avec Écrasé de
Pommes de Terre
Pairing: *Herdade do Peso Reserva Tinto*
Região: *Alentejo - 59,00€*



Vegetariano

Vegetarian / Végétarien

Stroganoff de Seitan

Seitan Stroganoff

Stroganoff de Seitan

Pairing: *Azevedo Branco*

Região: *Vinho Verde - 19,00€*

12,00

Legumes Drelhadas com Gratinado de Queijo de Cabra

Sautéed Vegetables with Gratin Goat Cheese

Légumes Grillés avec Fromage de Chèvre Gratiné

Pairing: *Quinta dos Carvalhais Branco*

Região: *Dão - 28,00€*

11,00

Cataplana Vegetariana (Grão, Misto de Legumes da Época e Tofu)

Vegetarian "Cataplana" (Chickpea, Mix of Seasonal Vegetables and Tofu)

"Cataplana" Végétarienne (Pois Chiche, Mix Legumes d'Époque et Tofu)

Pairing: *Herdade do Peso Trinca Bolotas Branco*

Região: *Alentejo - 21,00€*

38,00

(2pax)

Tofu à Lagareiro

Lagareiro-Style Tofu

Tofu à la Lagareiro

Pairing: *Melange à Trois Rosé*

Região: *Dão - 23,00€*

14,00

Beringela Recheada com Cogumelos Salteados

Stuffed Aubergine with Sautéed Mushrooms

Aubergine Farcie aux Champignons Sautés

Pairing: *Quinta de Azevedo Loureiro Escolha Branco*

Região: *Vinho Verde - 29,00€*

12,00

Pequeno - Almoço

Breakfast / Petit-Déjeuner
(9h - 12h)

The background of the menu features a light blue and purple illustration. On the left, there is a church with a prominent bell tower and a cross on top. In the foreground, several small wooden boats are docked in a harbor. The overall style is a soft, watercolor-like sketch.

<i>Omeletes</i> Omelettes Omelettes	10,00
<i>Ovos Mexidos</i> Scrambled Eggs Oeufs Brouillés	8,00
<i>English Breakfast (Ovos Mexidos, Salsicha, Feijão, Cogumelos, Salada)</i> English Breakfast (Scrambled Eggs, Sausage, Beans, Mushrooms, Salad) Breakfast Anglais (Œufs Brouillés, Saucisse, Haricots, Champignons, Salade)	15,00
<i>Tosta Mista</i> Ham & Cheese Toastie Croque-Monsieur	4,70
<i>Tosta de Queijo</i> Cheese Toastie Croque-Fromage	4,00
<i>Tosta de Fiambre</i> Ham Toastie Croque-Jambon	4,00
<i>Sandes Mista</i> Ham & Cheese Sandwich Sandwich Mixte	3,50
<i>Sandes de Queijo</i> Cheese Sandwich Sandwich au Fromage	3,00
<i>Sandes de Fiambre</i> Ham Sandwich Sandwich au Jambon	3,00
<i>Torrada</i> Toast Pain Grillé	2,00
<i>Extra Tomate</i> Extra Tomato Tomate Supplémentaire	0,50

Sobremesas

Dessert / Dessert

<i>Bolinhas Regionais</i> Traditional Sweets Gâteaux Régionaux Porto Pairing: Ferreira Branco Seco - 4,00€	2,50
<i>Tortas Regionais - Laranja, Alfarroba & Laranja, Figo, Amêndoa, Batata Doce</i> Traditional Roll Cakes - Orange, Carob and Orange, Fig, Almond, Sweet Potato Gâteaux Roulés Régionaux - Orange, Caroube et Orange, Figue, Almond, Patate Douce Porto Pairing: Ferreira Tawny - 4,00€	4,00
<i>Tartes - Crumble de Maçã com Gelado de Baunilha, Noz, Merengada de Limão, Cheesecake</i> Pies - Apple Crumble with Vanilla Ice-Cream, Walnut, Lemon Meringue, Cheesecake Tartes - Crumble aux Pommes avec Crème Glacée à la Vanille, Noix, Meringuée au Citron, Gâteau au Fromage Porto Pairing: Dona Antónia Branco 10 Anos - 7,00€	5,00
<i>Bolo Brigadeiro</i> Brigadeiro Cake (Chocolate) Gâteau au Chocolat Porto Pairing: Ferreira LBV - 6,00€	5,50
<i>Folhado D. Rodrigo</i> Dom Rodrigo Puff Pastry Feuilletés Dom Rodrigo Porto Pairing: Sandeman 20 Anos - 11,00€	4,80
<i>Delados (Bola)</i> Ice-Creams (Cup) Crème Glacée (verre) Porto Pairing: Dona Antónia Res. Branco - 6,00€	3,50
<i>Pudim do Amor (Figo, Laranja e Alfarroba)</i> Love Pudding (Fig, Orange and Carob) Pudding Amour (Figue, Orange et Caroube) Porto Pairing: Sandeman 40 Anos - 25,00€	5,80
<i>Pudim Caseiro</i> Portuguese Pudding Flan Pudding Flan Portugais Porto Pairing: Sandeman 10 Anos - 6,00€	4,00
<i>Mousse de Chocolate</i> Chocolate Mousse Mousse au Chocolat Porto Pairing: Ferreira Ruby - 4,00€	3,90
<i>Fruta da Época</i> Seasonal Fruit Fruits de Saison	3,50