



Todos os preços incluem IVA e serviço à taxa legal.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo
o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
Por favor, indique todas as suas alergias e intolerâncias alimentares com antecedência.

ALFAMA, LISBOA.

Couvert

Pão e broa; manteiga do chefe; azeite aromatizado.   

4,50

CESTO DE PÃO 3,00 

PÃO TORRADO C/ MANTEIGA 3,50   

Sopas

CREME DE LEGUMES

3,90 

SOPA DE PEIXE

7,90 

Salgados Caseiros

TRIO DE CROQUETES

6,50  

Feito com farinheira, morcela e porco preto.

PASTEL DE BACALHAU

2,20  

Todos os Salgados são de fabrico próprio.

Entradas

AMÊJOAS À BULHÃO PATO (300gr)

24,50   

Feita como manda a tradição portuguesa.

MEXILHÃO À PORTUGUESA

15,00   

CEVICHE TROPICAL DE ATUM DOS AÇORES

17,50    

Marinado em molho de soja, lima e malagueta, com manga e amêndoa tostada.

GAMBAS À GUILLO

13,50   

Com o nosso azeite premium e alho.

TORRICADA DE SARDINHA

5,50  

Broa de milho e salada de pimentos.

PRESUNTO PATA NEGRA

16,00 

100% bolota, vindo diretamente do Alentejo.

QUEIJO DE AZEITÃO

14,50  

Com doce de abóbora caseiro.

COGUMELOS SALTEADOS

7,90    

Com manteiga de tomilho e pimentos.

CAMARÃO DA NOSSA COSTA

Kg 99,00 

TÁBUA DE QUEIJOS À PORTUGUESA

23,50  

Queijos tradicionais portugueses acompanhados com doce de abóbora caseiro.

Porco Preto

O Nosso Porco Preto é originário do Alentejo, mais concretamente de Ourique.
É criado livremente nos montados alentejanos, alimentado apenas a bolota.
Devido a isto, esta raça apresenta maior capacidade de infiltração de gordura intramuscular,
o que dá à carne uma textura única, além de um paladar e aroma diferenciados.

🍷 **CATAPLANA DE PORCO PRETO DO MONTADO REAL** 44,00

Com amêijoas, mexilhão e aromas do montado.



🍷 **ARROZ DO MONTE COM PORCO PRETO** 32,00

Com bimis, maionese de alho e um toque de lima.



SECRETOS

20,00 🐷

COSTELETAS

20,00 🐷

CACHAÇO

18,00 🐷

🍷 **TÁBUA MISTA DE PORCO PRETO** 55,00 🐷

Servida com cachaço, costeletas, secretos, chouriço caseiro de porco preto e feijões à caseira.



Dias Especiais

Terça-feira **CHANFANA À MODA DA AVÓ**

Cabra velha marinada durante 12 horas, confeccionada lentamente a baixa temperatura. Servido com purê de batata.

🍷 20,00
🍷 39,00



Quarta-feira **GALO CASEIRO À CHEF SILVA**

Galos criados na nossa quinta, alimentados apenas com Trigo, Cereais e Vegetais. O galo é feito no forno durante várias horas com batata assada, pimentos e tomate.

21,00 🍷



Peixes e Marisco

88 ARROZ DE LAVAGANTE

Servido com Lavagante, camarão de Moçambique e um toque de lima.

89,00



88 CATAPLANA DE PEIXE E MARISCO

Com amêijoas, mexilhão e camarão de Moçambique.
Os sabores e texturas do mar num só prato.

59,00



88 ARROZ DE GAROUPA

Com garoupa fresca e gambas envoltas num arroz caldoso.

41,00



CAMARÃO TIGRE IMPERIAL

Com arroz do chef e manteiga de ervas.

39,00



BITOQUE DE ATUM DOS AÇORES

Com ovo a cavalo, molho de manteiga e batata frita a acompanhar.

24,50



MASSADA DE PEIXE E CAMARÃO

23,50



SALMÃO GRELHADO

Servido com purê de batata doce roxa e bimis.

18,50



SARDINHA ASSADA

Servida com salada de pimentos e broa de milho, como manda a tradição.

14,00



GAROUPA

Kg Sob consulta

CABEÇA DE GAROUPA

Kg Sob consulta

ROBALO

Kg 62,00

BACALHAU À LAGAREIRO

Grelhado na brasa com azeite e alho, servido com batata a murro.

33,00



POLVO À LAGAREIRO

Polvo fresco do algarve grelhado com azeite e alho, servido com batata a murro.

26,00



Carne

As nossas vacas são criadas nos pastos Ribatejanos, de forma natural e livre. Alimentam-se apenas de ervas, palha e cereais, refletindo-se numa carne diferenciada, tanto em sabor como em textura.

BIFE À BICA DOS CAVALOS



Acompanhado pelo nosso molho especial, feito à base de cerveja e o toque do chef, acompanhado com batata frita.

LOMBO 33,00

VAZIA 25,00

BIFE À PORTUGUESA



A tradicional receita portuguesa, com alho e presunto, servido com batatas fritas às rodelas.

LOMBO 32,00

VAZIA 24,00

BIFE DO LOMBO GRELHADO

30,00

BIFE DA VAZIA GRELHADO

23,00

COSTELETAS DE BORREGO

23,50

Servido com molho de menta.

88 TÁBUA DE CARNES MISTAS

41,00

Carne de vaca, porco e borrego, acompanhado com salsicha caseira.

88 TOMAHAWK

Kg 68,00

88 TOMAHAWK BLACK ANGUS

Kg Sob consulta

Com maior grau de infiltração e textura.

MOLHO DE PIMENTA VERDE

2,50 uni

MOLHO DE COGUMELOS

2,50 uni

Vegetarianos

RISOTTO PORTUGUÊS DE COGUMELOS

18,00

ALHO FRANCÊS À BRÁS

12,00

Acompanhamentos

FEIJÕES À CASEIRA	4,00	
LEGUMES BRASEADOS	3,50	
BATATA FRITA	2,90	
BATATA A MURRO	2,50	
OVO ESTRELADO	2,50	

Saladas

SALADA MISTA	3,90	
SALADA DE TOMATE	4,10	
SALADA BICA DOS CAVALOS Com alface, tomate cherry, queijo de cabra, presunto, nozes e o nosso vinagrete.	9,50	
SALADA DA NOSSA COSTA Ananás, manga, camarão, croutons caseiros, tomate cherry e molho cocktail caseiro.	16,00	

Sobremesas

BROWNIE PORTUGUÊS DE CHOCOLATE Com chocolate Valrhona Guanaja 70%, gelado de baunilha e amêndoa torrada.	11,00	
PUDIM ABADE PRISCOS	5,90	
MOUSSE 3 CHOCOLATES Com chocolate Valrhona Guanaja 70%, Ivoire e Equatoriale Lactée 35%.	6,50	
BOLO RANÇOSO	6,00	
CHEESECAKE PASTEL DE NATA O Cheesecake mais lisboeta que existe.	8,50	
TARTELETE DE FRUTAS DA ÉPOCA	8,90	
PIJAMA DE SOBREMESAS Uma degustação de quatro das nossas sobremesas caseiras.	14,00	

Todas as Sobremesas são de fabrico próprio.

MISTA DE FRUTA TROPICAL Papaia, manga e ananás.	9,50	
TÁBUA DE QUEIJOS À PORTUGUESA Queijos tradicionais portugueses acompanhados com doce de abóbora caseiro.	23,50	