

As nossas entradas

São compostas por um conjunto de iguarias representativas da arte culinária, cuja combinação em função do prato principal irá proporcionar o prazer da degustação de produtos que bem conhecemos preparados com criatividade e requinte.

A aposta na criatividade impede-nos de apresentar uma lista completa da nossa oferta, dado que há sempre "algo de novo na cozinha", no entanto estas são algumas das nossas propostas:

O pão de queijo à Angelina
A salada de tomate à Fraga
Os enroladinhos mistos à Chefe
O paté de atum à Yô
As saladas mistas à Suiça
...

A tábua de queijos
Os enchidos assados
A tábua de enchidos
As tripinhas à moda do Porto
Os salgadinhos
...

O polvo verde
Os calamares ao sal
Os cogumelos à chefe
A sapateira recheada
Os camarões ao alho
...

Os pratos de carne

A nossa oferta não é muito extensa, decidimos apenas fazer o que de facto é a nossa especialidade e nos distingue dos demais na forma como o fazemos. Utilizamos apenas produtos de qualidade superior e comprovada, relevando para o chefe a arte e o engenho.

O Perú à D. Leonor

É o tradicional "Perú do Natal", assado no forno, trinchado e acompanhado: do recheio de carnes e cogumelos, das batatas assadas, do arroz, das ervilhas guisadas, da farofa e dos legumes gratinados.

O Rosbife à chefe

Carne de bovino seleccionada, grelhada mas não muito, com paladar intenso acentuado pelo molho, fatiada e acompanhada de: batatas assadas, arroz, legumes e ananás.

A Posta rural

Postas de bovino seleccionadas, grelhadas q.b. e regadas em base de azeite e alho, acompanhadas de batatas assadas e legumes.

A Picanha

Importada da América do Sul, cuidadosamente seleccionada, fatiada e grelhada ao sal acompanhada de: batata frita, arroz, feijão preto, farofa, salada e abacaxi.

O Lombo de porco

Peça de lombo nacional, assada e fatiada, regada com molho em base de carne com cogumelos, acompanhada de: batatas assadas, arroz e legumes.

