

Entradas

<i>Croquete do Dr.</i>	7.00
<i>Mexilhão</i>	9.00
<i>Salada de Polvo</i>	10.00
<i>Açorda de Camarão</i>	12.00
<i>Pica Pau</i>	12.00
<i>Tártaro de Novilho</i>	18.00
<i>Alho Francês à Bulhão Pato</i> ✓	8.00

Peixe

<i>Arroz de Polvo</i>	13.00
<i>Bacalhau à Boca</i>	14.00
<i>Caldeirada de Peixe</i>	15.00

Carne

<i>Barriga de Porco com Migas</i>	13.00
<i>Cabidela</i>	15.00
<i>Bife à Tuga</i>	20.00

Vegan ✓

<i>Estufado de Lentilhas</i> ✓	10.00
<i>Falso Malandrino</i> ✓	12.00

Extras

<i>Arroz Branco</i>	3.00
<i>Chips de Batata Doce</i>	3.00
<i>Batata Frita</i>	3.00

Sobremesas

<i>Mousse de Chocolate</i>	4.00
<i>Rabanada</i>	5.00
<i>Pera Bêbada</i>	6.00

Starters

<i>Dr.'s Croquette</i>	7.00
<i>Mussels</i>	7.00
<i>Octopus Salad</i>	10.00
<i>Shrimp "Açorda"</i>	12.00
<i>"Pica Pau"</i>	12.00
<i>Beef Tartare</i>	18.00
<i>Leeks "Bulhão Pato" ✓</i>	9.00

Fish

<i>Octopus Rice</i>	13.00
<i>Codfish Boca Style</i>	14.00
<i>Fish Stew</i>	15.00

Meat

<i>Pork Belly with "Migas"</i>	13.00
<i>"Cabidela" Rice</i>	15.00
<i>"Tuga" Steak</i>	20.00

Vegan ✓

<i>Lentils Stew ✓</i>	10.00
<i>Fake Risotto ✓</i>	12.00

Extras

<i>White Rice</i>	3.00
<i>Sweet Potato Chips</i>	3.00
<i>Fries</i>	3.00

Desserts

<i>Chocolate Mousse</i>	4.00
<i>"Tuga" Toast</i>	5.00
<i>Drunken Pear</i>	6.00

Entrées

<i>Le Croquette du Dr.</i>	7.00
<i>Moule</i>	7.00
<i>Salade de Poulpe</i>	10.00
<i>Crevette "Açorda"</i>	12.00
<i>"Pica Pau"</i>	12.00
<i>Tartare de Bœuf</i>	18.00
<i>Poireau "Bulhão Pato" ✓</i>	9.00

Poisson

<i>Riz au Poulpe</i>	13.00
<i>Morue "Boca"</i>	14.00
<i>Ragoût de Poisson</i>	15.00

Viande

<i>Poitrine de porc avec "Migas"</i>	13.00
<i>"Cabidela"</i>	15.00
<i>Entrecôte "Tuga"</i>	20.00

Vegan ✓

<i>Ragoût de Lentilles ✓</i>	10.00
<i>Faux Risotto ✓</i>	12.00

Extras

<i>Riz Blanc</i>	3.00
<i>Chips de Patates Douces</i>	3.00
<i>Frites</i>	3.00

Desserts

<i>Mousse au Chocolat</i>	4.00
<i>"Pain Doré"</i>	5.00
<i>Poire au Vin de Porto</i>	6.00

A nossa carta de Restaurante foi inspirada na cozinha tradicional portuguesa, tendo como base as nossas receitas mais tradicionais elevadas a um novo patamar com a inclusão de técnicas de confeção e empratamento modernas, pela mão do nosso Chef David Fernandes.

Esta é a nossa forma de vos transmitir o nosso amor incondicional pela nossa gastronomia e pelo nosso paraíso à beira-mar plantado.



Our Restaurant menu was inspired by traditional Portuguese cuisine, based on our most traditional recipes raised to a new level with the inclusion of modern cooking and preparation techniques, by the hand of our Chef David Fernandes.

This is our way of transmitting you our unconditional love for our gastronomy and our paradise on the edge of the sea.