



PARA COMEÇAR

Pão massa mãe / manteiga & azeite	4€
Azeitonas	4€
Anchovas da Cantabria	16€
Queijos	13€
Presunto de porco preto	12€
Paté de fígado de frango	11€

PETISCOS

Salada da época V3.2 	9€
Croquetes de bochechas do porco (2 un)	7€
Tártaro de carne (1 un)	8€
Sapateira recheada "melhorada"	25€
Atum, laranjas	15€
Cebolas caramelizadas, queijo São Jorge	12€

PRATOS PRINCIPAIS

Cavala Curada, toranja, nabo	24€
Porco preto Alentejano & uva afumada	35€
Chuletón, maturado a seco por 35 dias (aprox. 1.2 kg)	13€ / 100g
Gnocchi, Cantarelos, queijo São Jorge 	20€

PRATO DO DIA

SOBREMESAS

Pudim, caramelo de vinho Madeira	6€
Bolo de chocolate, azeite	8€
Tarte de limão	7€

 Vegetariano

Por favor, informe-nos se tiver alguma alergia.


parra

WINE BISTRO


TO START

Sourdough bread / butter & olive oil	4€
Olives	4€
Cantabrian anchovies	16€
Cheese plate	13€
Black pork Presunto	12€
Chicken liver pâté	11€

TO SHARE

Seasonal salad V3.2 	9€
Pork cheek croquettes (2 pcs)	7€
Beef tartare (1pc)	8€
Stuffed stone crab	25€
Tuna ceviche, oranges	15€
Caramelized onions, São Jorge cheese	12€


MAINS

Cured Mackerel, grapefruit, turnip	24€
Alentejan black pork & smoked grapes	35€
Chuletón steak, 35 days dry-aged (avg. 1.2 kg)	13€ / 100g
Gnocchi, chanterelles, São Jorge cheese 	20€

CATCH OF THE DAY

DESSERTS

Caramel cream, madeira wine infusion	6€
Chocolate cake, olive oil	8€
Lemon tart	7€

 Vegetarian

Please inform us if you have any food allergies.