

Sebastião

RESTAURANT & BAR

Entradas Starters

Couvert	4,50
Sopa de Peixe <i>Fish Soup</i>	7,00
Sopa de Tomate com Ovo Escalfado <i>Tomato Soup with Poached Egg</i>	6,00
Croquetes de Vitela 4 Un Un Extra 1,75 <i>Veal Croquettes 4 Un Extra unit 1,75</i>	6,00
Choco Frito à Moda de Setúbal <i>Traditional Fried Cuttlefish</i>	12,00
Tempura de Legumes <i>Vegetables Tempura</i>	11,00
Tábua de Petiscos (Feijão frade com atum, Salada de Bacalhau com grão, Tostas, Presunto, Queijo da Ilha e Peixinhos da Horta) Tapas Board <i>(Tuna with Black Eyed Peas, Codfish with Chick Peas, Rusks, Smoked Ham, Ilha Cheese and Fried String Beans)</i>	18,00
Carpaccio de Cabeça de Xara, Com alho e Coentros <i>Tête de Achard Carpaccio with Garlic and Coriander</i>	11,00
Mexilhão ao Natural com Limão <i>Natural Mussels with Lemon</i>	12,00
O Nosso Camarão “Al Ajillo” <i>Our Shrimp “Al Ajillo”</i>	13,00

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor. Em caso de alergias deve solicitar informação junto dos nossos colaboradores. Dispomos de livro de reclamações. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. DL 10/125 - art. 135.º nº 3

All prices include vat at the legal rate. In case of allergies, you should request information from our staff. We have a complaints book. No dish, food product or drink, including the cover, can be charged if not requested by the customer or if it is rendered unusable. DL 10/125 - art. 135th nº 3

Pratos Mains

DA LOTA FROM THE SEA	
O Nosso Bacalhau “à Brás” <i>Our Cod “à Brás”</i>	18,00
Polvo Assado com Grelos e Batata Doce <i>Roasted Octopus with Sautéed Turnip Tops and Sweet Potato</i>	22,00
Bacalhau Assado, Batata a Murro e Grelos Salteados <i>Baked Cod, Roasted Potatos and Sautéed Greens</i>	22,00
Risotto Negro com Vieiras, Camarão Tigre e Molho de Moqueca <i>Black Risotto with Scallops, Tiger Prawns and Moqueca Sauce</i>	25,00
Garoupa, Camarão Tigre Risotto de Espargos, Lima e coentros <i>Grouper, Tiger Prawn, Asparagus and Lime Risotto</i>	21,50
DO TALHO FROM THE BUTCHER	
Pica-Pau de Novilho, Arroz e Chips <i>Veal Steak “Pica-Pau”, Rice and Chips</i>	18,00
Bife de Novilho à Portuguesa <i>Typical Portuguese Fried Beef</i>	20,00
Perna de Pato Confitado com Risotto de Cogumelos <i>Duck Leg Confit with Mushrooms Risotto</i>	22,00
Ballotine de Leitão Assado com Chips <i>Roasted Suckling Pig Ballotine with Chips</i>	23,00
Nossa Posta Mirandesa, Batata à murro, Grelos e Vinaigrette (2pax) <i>Veal Mirandesa with Roasted Potatoes, Sautéed Turnip Tops and Vinaigrette</i>	60,00

DA HORTA | FROM THE GARDEN

Risotto Cogumelos <i>Mushrooms Risotto</i>	16,00
Caril de Grão, Espinafres, Cogumelos e Amendoim Tostado <i>Chickpea Curry, Spinach, Mushroom and Toasted Peanuts</i>	15,00

SALADAS | SALADS

Salada de Tomate, Burrata e Rúcula <i>Burrata Salad with Tomato and Arugula</i>	14,00
Salada Caesar com Frango <i>Chicken Caesar Salad</i>	14,00
Salada de Queijo de Cabra, Pera Cozida e Nougat de Frutos Secos <i>Goat Cheese Salad with Boiled Pear and Dried Fruits Nougat</i>	14,50
Bowl de Salmão Fumado, Couscous, Pepino, Molho de Iogurte, Espinafres, Papaia e Miolo de Noz <i>Smoked Salmon Bowl with Cuscus, Cucumber, Spinach, Yogurt Sauce, Papaya and Nuts</i>	15,00
Bowl de Camarão, Ananás, Rucula, Rabanete, Sementes de Girassol, Molho de Manga e Malagueta, Pepino <i>Shrimp Bowl with Pineapple, Arugula, Horseradish, Sunflower Seeds, Mango Sauce, Chilli pepper and Cucumber</i>	16,00

Sobremesas Desserts

Tábua de Queijos <i>Portuguese Cheese Board</i>	14,50
Cannoli de Doce de Ovos e Amêndoa Torrada <i>Egg Sweet and Almond Cannoli</i>	7,00
Pudim de Ovos e Gelado de Lima <i>Egg Pudding with Lime Ice Cream</i>	7,00
As Nossas Pérolas Brancas <i>Our White Pearls</i>	6,00
Brownie de Chocolate Negro com Gelado de Caramelo Salgado <i>Dark Chocolate Brownie with Salted Caramel Ice Cream</i>	8,00
Carpaccio d'Abacaxi e Gelado de Lima <i>Pineapple Carpaccio with Lime Ice Cream</i>	6,00
Gelados Artesanais (Bola) <i>Homemade Ice Cream (Scoop)</i>	3,00
O nosso gelado artesanal com o seu Baileys <i>Our Homemade Ice Cream with Baileys</i>	8,00