



*Chef Andreia
Stefanato*

M
E
N
U



República da audade

Entradas

Prefácio	2€
pão, manteiga, pasta de azeitona e sugestão do dia	
Sopa do dia	2.5€
Bolinhos de bacalhau	3.5€
Camarão ao alho	7.5€
Ovos mexidos com farinheira	4.5€
Pica pau	6.5€

VEGETARIANO

Risotto de cogumelos	12.5€
----------------------	-------

Crianças

Bifinho, arroz branco, batata frita e ovo	8.9€
---	------



*Chef Andreia
Stefanato*

M
E
N
U

PEIXE

Peixe do dia grelhado	13.5€
com batata ao alho e legumes salteados	
Polvo panado	19.5€
com arroz de tomate, legumes salteados e molho aioli	
Bacalhau confitado	18.5€
com cebolada de bacon, pimentos assados e puré de grão	
Risotto cítrico	12.5€
com salmão em posta	

CARNE

Barriga de bacorinho	13.5€
com esmagada de batata doce, laranja e espargos	
Ensopado de borrego	16.5€
em cama de pão com batata cozida e grelos	
Entrecosto em vinha d'alhos	14.5€
com arroz de carqueja e grelos	
Prego (coração de alcatra) no prato	15.5€
Vazia grelhada	19.5€
com milho assado, batata rústica frita e legumes salteados	

Sobremesa

Botelhada	4€
Doce conventual do Mosteiro do Lorvão, de abóbora com ovos, açúcar e farinha	
Leite creme	3.5€
com gelado de morango	
Morgado do Bussaco	7€
com gelado de tangerina (Pão de ló de nozes e creme de ovo)	
Pudim das Clarissas	4.5€
(Pudim, à base de ovos, manteiga e açúcar)	
Tarte folhada de amêndoa	4.5€
com gelado de lima	



*Chef Andreia
Stefanato*

M
E
N
U

MENUS NO PÃO

Sande de barriga de bacorinho	8€
com batata frita rústica, palitos de cenoura e molho da chef	
Sande de borrego	8.5€
com batata frita rústica, palitos de cenoura e molho da chef	
Prego no pão	10€
com batata frita rústica, palitos de cenoura	
<hr/>	
Sande de barriga de bacorinho	6.5€
Sande de borrego	7€
Prego no pão	8.5€

BEBIDAS RECOMENDADAS

Vinho frisante a copo	2€
Super Bock_branca	1.9€
Super Bock_preta	1.9€
Bohemia	2.25€
Sommersby	2.75€
Erdinger	4.5€



*Chef Andreia
Stefanato*

M
E
N
U

República da audade

STARTERS

Preface	2€
<i>(bread, butter, olive paste and suggestion of the day)</i>	
Soup of the day	2.5€
Salt Codfish cakes	3.5€
Garlic Shrimp	7.5€
Scrambled eggs with Farinheira	4.5€
<i>(traditional portuguese pork sausage)</i>	
Pica pau	6.5€
<i>(Portuguese meat snack, with pickles and olives)</i>	

VEGETARIAN

Mushroom Risotto	12.5€
-------------------------	--------------

CHILDREN

Steak for children	8.9€
<i>with fried egg, rice and fries</i>	



*Chef Andreia
Stefanato*

M
E
N
U

FISH

Grilled Fish of the day	13.5€
with garlic potatoes and sautéed vegetables	
Fried Octopus	19.5€
with tomato rice, sautéed vegetables and aioli sauce	
Confit cod	18.5€
with bacon onions, roasted peppers and garbanzo beanb puree	
Citrus risotto	12.5€
with salmon fillet	

MEAT

Pigling belly	13.5€
with mashed sweet potato, orange and asparagus	
Lamb Stew	16.5€
on a bed of bread with boiled potatoes and turnip greens	
Entrecôte in garlic and wine marinade ("vinha d'alhos")	14.5€
with carqueja rice and sautéed turnip greens	
Garlic steak (Rump heart steak)	15.5€
Grilled Sirloin Steak	19.5€
with roasted corn, fried rustic potatoes and sautéed vegetables	

DESERT

Botelhada	4€
(Conventual sweet, from Lorvão Monastery, Coimbra. Pumpkin cream with eggs, sugar and flour)	
Creamy egg custard	3.5€
with strawberry ice cream	
Morgado do Bussaco	7€
with the tangerine ice cream (Walnut sponge cake with egg jam)	
Pudim das Clarissas	4.5€
(Oven-baked egg and sugar syrup pudding)	
Almond puff pastry tart	4.5€
With lime ice cream	



*Chef Andreia
Stefanato*

M
E
N
U

SANDWICH MENU

Pigling belly sandwich with rustic fries, carrot sticks and chef's sauce	8€
Lamb sandwich with rustic fries, carrot sticks and chef's sauce	8.5€
Garlic steak sandwich with rustic fries and carrot sticks	10€
<hr/>	
Pigling belly sandwich	6.5€
Lamb sandwich	7€
Garlic steak sandwich	8.5€

BEBIDAS RECOMENDADAS

Sparkling wine by the glass	2€
Super Bock_lager	1.9€
Super Bock_dark	1.9€
Bohemia	2.25€
Sommersby	2.75€
Erdinger	4.5€