

# MENU

12 pm - 3 pm | 7 pm - 10 pm

Couvert: Mafra Bread with Homemade Butter   4€

Farm Soup 5€

## STARTERS


Padron Peppers with Fleur de Sel  5€

Hummus and Vegetables Board (Carrots and Cucumber)   10€

Homemade Croquettes with Mustard, Yogurt and Honey Sauce 7€

Pica-Pau from Beef 14€

À La Guilho Shrimps    14€

Octopus Salad   14€


Cheese Board with Farmhouse Homemade Jam with Bread and Toasts 14€

Bolo do Caco with Garlic Butter 5€

## SALADS

Mediterranean    14€

Spinach, Beetroot, Red Onion, Feta Cheese, Roasted Pistachio,  
Fresh Coriander with Mustard, Honey and Lime Vinaigrette

Caprese   14€

Arugula, Tomato, Mozzarella, Almond Pesto, Basil  
and Parmesan with Balsamic Vinaigrette

## BURGERS (with french fries) ON BREAD OR PLATE SERVED

100% Beef Burger   18€

Caramelized Red Onion, Roasted Tomato, Cheddar Cheese,  
Mix of Lettuces with Homemade Mayo

Vegetarian Burger     16€

Beetroot, Soy, Oat and Nutritional Yeast Burger with Spinach,  
Roasted Tomato and Cheddar Cheese

## KIDS MENU 15€

1 dish choice + 1 drink + 1 desert

Mini Burger (bread or plate served) with French Fries | Rice | Veggies  

Or

Homemade Fish Fingers with French Fries | Rice | Veggies 

Dessert: Chocolate Cake  or Fruit

## MEAT

Steak on Wooden Board with French Fries and Homemade Mayo  22€

Marinated Chicken Supreme with Sautéed Mushrooms 20€  
served with French Fries and Beet Purée 

## FISH

Roasted Octopus with Baked Mashed Potatoes or French Fries, served 24€  
with Roasted Peppers, Caramelized Onion Purée and Garlic Olive Oil 

Baked Cod Fish in a Bed of Spinach served with Mashed Potatoes 24€  
or French Fries, Pumpkin Purée and Garlic Olive Oil 

## RISOTTOS

Veggie Risotto (Zucchini, Carrot and Celery)  15€

Mushroom Risotto  16€

Shrimp Risotto  18€

## DESSERTS

Dark Chocolate Cake with a Scoop of Artisanal Ice Cream 6€

Red Fruit Cheesecake 6€

Season Fruit Crumble Gluten Free with a Scoop of Artisanal Ice Cream  6€

Grom Ice Cream  5€  
Crema di Grom | Cioccolato | Limone | Mango | Fragola | Pistacchio

---

### ALLERGENS LEGEND:



Lactose



Eggs



Gluten



Crustaceans



Mollusks



Soy



Legumes



Celery



Mustard



Nuts



Walnuts

The dishes are prepared in a kitchen that handles animal products and gluten, so cross-contamination may occur. If you have severe dietary restrictions, we kindly ask you to inform the staff. Due to the seasonality of some ingredients and their availability, some menu options may change without prior notice. No product, dish, or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer. Prices include VAT at the legal rate in force.

# SNACKS MENU

3 pm - 7 pm

Couvert: Mafra Bread with Homemade Butter	 	4€
Padron Peppers with Fleur de Sel		5€
Hummus and Vegetables Board (Carrots and Cucumber)		10€
Homemade Croquettes with Mustard, Yogurt and Honey Sauce	 	7€
Pica-Pau from Beef		14€
À La Guilho Shrimps		14€
Octopus Salad		14€
Cheese Board with Homemade Jam with Bread and Toasts	  	14€
Bolo do Caco with Garlic Butter	 	5€
Grom Ice Cream		5€
Crema di Grom   Cioccolato   Limone   Mango   Fragola   Pistacchio		

---

## ALLERGENS LEGEND:



Lactose



Eggs



Gluten



Crustaceans



Mollusks



Soy



Legumes



Celery



Mustard



Nuts



Walnuts

The dishes are prepared in a kitchen that handles animal products and gluten, so cross-contamination may occur. If you have severe dietary restrictions, we kindly ask you to inform the staff. Due to the seasonality of some ingredients and their availability, some menu options may change without prior notice. No product, dish, or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer. Prices include VAT at the legal rate in force.

# MENU

12h00 - 15h00 | 19h00 - 22h00

Couvert: Pão de Mafra com Manteiga Caseira do Chefe   4€

Sopa da Quinta 5€

## ENTRADAS

Pimentos Padron com Flor De Sal  5€

Tábua de Húmus e Legumes (Cenoura e Pepino)   10€

Croquetes Caseiros com Mostarda de Dijon 7€

Pica-Pau do Lombo 14€

Gambas à Guilho    14€

Salada de Polvo   14€

Tábua de Queijos com Doce Caseiro acompanhado de Pão e Tostas 14€

Bolo do Caco com Manteiga de Alho 5€

## SALADAS

Mediterrânea    14€


Espinafres, Beterraba, Cebola Roxa, Queijo Feta, Pistachio Torrado e Coentros Frescos com Vinagreta de Mostarda, Mel e Lima

Caprese   14€


Rúcula, Tomate, Mozzarella, Pesto de Amêndoas, Manjeriçao e Lascas de Parmesão com Vinagreta Balsâmica

## HAMBÚRGUER (com batatas fritas)

### NO PÃO OU NO PRATO

Hambúrguer 100 % vaca   18€

Cebola Roxa Caramelizada, Tomate Assado, Queijo Cheddar e Alface Mista com Maionese Caseira

Hambúrguer Vegetariano     16€

Hambúrguer Beyond à base de Soja com Espinafres, Tomate Assado e Queijo Cheddar

## KIDS MENU 15€

1 escolha de prato + 1 bebida + 1 sobremesa

Mini Hambúrguer (no pão ou no prato) com Batata Frita | Arroz | Legumes do dia  


Ou

Douradinhos Caseiros com Batata Frita | Arroz | Legumes do dia 


Sobremesa: Bolo de Chocolate  ou Fruta


## CARNE

Bife na Tábua com Batatas Fritas e Maionese Caseira  22€

Supremo de Frango Marinado, com Cogumelos Salteados e Batata Frita acompanhado de Puré de Beterraba  20€

## PEIXE

Polvo com Batata a Murro ou Batata Frita, acompanhado de Pimentos Assados, Puré de Cebola Caramelizada e Tinta de Choco, com Azeite de Alho  24€

Bacalhau Assado em Cama de Espinafres Salteados com Batata a Murro ou Batata Frita, Puré de Abóbora, com de Azeite de Alho  24€

## RISOTTOS

Risotto de Legumes (Courgette, Cenoura e Aipo)  15€


Risotto de Cogumelos  16€

Risotto de Camarão  18€

## SOBREMESAS

Bolo de Chocolate Negro sem Açúcar com uma Bola de Gelado Artesanal 6€

Cheesecake de Frutos Vermelhos 6€

Crumble de Fruta da Época sem Glúten com uma Bola de Gelado Artesanal  6€

Gelado Grom  5€

Crema di Grom | Cioccolato | Limone | Mango | Fragola | Pistacchio

---

### LEGENDA ALERGÉNIOS:



Lactínios



Ovos



Glúten



Crustáceos



Moluscos



Soja



Leguminosas



Aipo



Mostarda



Frutos secos










Nozes

Os pratos são preparados numa cozinha que manipula produtos de origem animal e com glúten podendo a contaminação cruzada ocorrer. Solicitamos que, caso tenha restrições alimentares severas informe a equipa. Devido à sazonalidade de alguns ingredientes e à disponibilidade dos mesmos, algumas opções do menu podem ser alteradas sem aviso prévio. Nenhum produto, prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente. Preços incluem Iva à taxa legal em vigor.

# MENU SNACKS

15h00 - 19h00

Couvert: Pão de Mafra com Manteiga Caseira do Chefe  	4€
Pimentos Padron com Flor De Sal	5€
Tábua de Húmus e Legumes (Cenoura e Pepino) 	10€
Croquetes Caseiros com Mostarda de Dijon  	7€
Pica-Pau do Lombo	14€
Gambas à Guilho	14€
Salada de Polvo	14€
Tábua de Queijos com Doce Caseiro acompanhado de Pão e Tostas   	14€
Bolo do Caco com Manteiga de Alho  	5€
Gelado Grom  Crema di Grom   Cioccolato   Limone   Mango   Fragola   Pistacchio	5€

---

## LEGENDA ALERGÉNIOS:

										
Lacteos	Ovos	Glúten	Crustáceos	Moluscos	Soja	Leguminosas	Aipo	Mostarda	Frutos secos	Nozes

Os pratos são preparados numa cozinha que manipula produtos de origem animal e com glúten podendo a contaminação cruzada ocorrer. Solicitamos que, caso tenha restrições alimentares severas informe a equipa. Devido à sazonalidade de alguns ingredientes e à disponibilidade dos mesmos, algumas opções do menu podem ser alteradas sem aviso prévio. Nenhum produto, prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente. Preços incluem Iva à taxa legal em vigor.