

# Entradas

## **CROSTINI'S** \_VEGGIE

Torradas com manteiga de alecrim e alho

## **COGUMELOS** \_VEGGIE

Marinados em vinho branco, alho e ervas da região

## **CAMARÕES**

Camarões fritos com alho, ervas frescas e piri piri

## **CALAMARES**

Com molho caseiro

## **STICKS MOZZARELLA** \_VEGGIE

Com molho de tomate

## **SOPA DE LEGUMES** \_VEGGIE

Sopa cremosa à base dos legumes do dia

## **COUVERT**

Cesto de pão com azeitonas e manteiga de alho caseira

# Aperitivos

## **PROSECCO**

Espumante Italiano

## **APEROL SPRITZ**

Espumante, licor Aperol

## **SPRITZER LIMÃO** \_SEM ÁLCOOL

Refresco com limão espremido e água com gás

## **GIN TONIC**

Gin & água tônica

## **SANGRIA CLÁSSICA**

Vinho, bebidas espirituosas regionais, frutas

## Angus e Hereford

Gado seleccionado  
alimentado no pasto

## Carne Maturada

Para uma óptima tenrura

## Sempre Fresca

Cortada na hora do seu pedido

## Molhos Caseiros

Com ingredientes  
de produção local

# Bifes Argentinos'

com batatas fritas laminadas  
e salada de repolho

### VAZIA \_MAIS SABOROSO QUANDO FEITO MEDIO-MAL

Corte traseiro; capa de gordura ao lado..... 200gr.

VINHO RECOMENDADO: DESAFINADO 300gr.

### ACÉM

Corte lateral; com tiras suaves de gordura..... 200gr.

VINHO RECOMENDADO: CRIOS MALBEC 300gr.

### LOMBO

Corte traseiro; tenro, quase sem gordura..... 200gr.

VINHO RECOMENDADO: KUMALA SHIRAZ RESERVE 300gr.

### PICANHA \_MAIS SABOROSO QUANDO FEITO MEDIO-MAL

Corte traseiro, servido fatiado..... 200gr.

VINHO RECOMENDADO: ANAKENA MERLOT 300gr.

### PRATO MISTO PARA 2

Vazia, Acém e Lombo..... 3x 170gr.

VINHO RECOMENDADO: PORTAS DA CANDEEIRA

## Surfs

Servidos em cima do bife

CAMARÕES  
ARGOLAS DE CEBOLA  
COGUMELOS COM ALHO  
LEGUMES SALTEADOS

## Molhos

Caseiros, servidos à parte

DON TORO \_PIMENTA PRETA  
PIRI PIRI  
COGUMELOS

CHIMICHURRI  
QUEIJO AZUL  
MANTEIGA DE ALHO

# Mais

## ANGUS BURGER

Hambúrguer grelhado com queijo cheddar e bacon  
Com batatas fritas laminadas e molho caseiro

## VEGAN FRIENDS BURGER \_VEGAN

Hambúrguer de quinoa com legumes salteados  
Com batatas fritas laminadas e molho caseiro

## FRANGO DA FRIGIDEIRA

Frango marinado em piri piri, feito na frigideira  
Com legumes salteados e molho piri piri

## DON'S RIBS

Entrecosto de porco marinado  
Com batatas fritas laminadas e molho bbq

## PENNE AL PESTO \_VEGGIE

Massa Italiano com pesto  
Servido com queijo Parmesão

## FILETE DE SALMÃO

Servido com legumes salteados  
e manteiga de alho caseira

# Saladas

Tempero caseiro e pão servidos à parte

## SALADA GREGA

Salada mista com queijo feta e azeitonas marinadas

## SALADA DE BIFE

Salada com fatias de bife tenro grelhado

## SALADA DE FRANGO

Salada com fatias de frango temperado

## Sobremesas

### **BROWNIE DE CHOCOLATE**

Servido com uma bola de gelado

### **BANOFFEE SUNDAE**

Banana, caramelo, bolacha e gelado

### **CHEESE CAKE**

Com um toque de limão e molho de frutos silvestres

### **COCKTAIL DE GELADO E BAILEYS**

Gelado e Baileys

## Digestivos

### **PORTO**

Ruby, Tawny ou branco

### **MACIEIRA**

Brandy Português

### **AMARGUINHA**

Licor de amêndoa

## Cafés Especiais

### **CAFÉ IRLANDÊS**

Café, chantilly e whiskey

### **CAFÉ PORTUGUÊS**

Café, chantilly e Maciera

### **CAFÉ ITALIANO**

Café, chantilly e Dissaronno

### **CAFÉ BAILEYS**

Café, chantilly e Baileys

### **CAFÉ TIA MARIA**

Café, chantilly e Tia Maria

# Menu Infantil

## **MINI BIFE**

Bife grelhado com batatas fritas

## **HAMBÚRGUER**

Hambúrguer grelhado com batatas fritas

## **NUGGETS**

Nuggets de frango com batatas fritas

## **CORDON BLEU**

Cordon bleu com batatas fritas

## **MASSA QUEIJO** \_VEGGIE

Massa Italiana com queijo Parmesão

## **MASSA POMODORO** \_VEGGIE

Massa Italiana em molho de tomate

# Tintos

## CHARNECO

aragonez - trincadeira - syrah - alicante bouschet

Suave, com notas de cerejas e especiarias

COMPANHIA DAS QUINTAS - ALENTEJO - PORTUGAL

## SÃO FILIPE

castelão - syrah - aragonez

Intenso, frutas maduras, toque de madeira

FILIPE PALHOÇA - SETÚBAL - PORTUGAL

## DESAFINADO

tinta barroca - tinta roriz - touriga frança

Profundo, frutas maduras, leve

PARRAS - DOURO - PORTUGAL

## PORTAS DA CANDEEIRA

alicante bouschet - aragonez - trincadeira

Complexo, aromas de compota, final persistente

HERDADE DA CANDEEIRA - ALENTEJO - PORTUGAL

## ANAKENA BIRDMAN MERLOT

merlot

Suave, rico, aromas de framboesas e amoras

BODEGA E VINHEDO ANAKENA - ALTO CACHAPOAL - CHILE

## SUSANA BALBO MALBEC

malbec

Bagas, especiarias, ameixas, chocolate preto, menta

DOMINIO DEL PLATA - MENDOZA - ARGENTINA

## CRIOS MALBEC

malbec

Cereja preta, café, toques de baunilha e sândalo

DOMINIO DEL PLATA - MENDOZA - ARGENTINA

## KUMALA SHIRAZ RESERVE

shiraz

Estruturado, notas de chocolate e pimenta

KUMALA - WESTERN CAPE - SOUTH AFRICA

# Branços

## PROSECCO TREVISO

glera

Frutado, intenso e fresco

PASQUA - TREVISO - ITALY

## SÃO FILIPE

fernão pires - arinto - síria

Floral, frutas tropicais, suave, final fresco

FILIPE PALHOÇA - SETÚBAL - PORTUGAL

## KUMALA SAUVIGNON BLANC

sauvignon blanc

Seco, leve, notas de groselha e lima

KUMALA - WESTERN CAPE - SOUTH AFRICA

# Rose's

## SÃO FILIPE

fernão pires - arinto - síria

Fresco, frutado, toques de morango

FILIPE PALHOÇA - SETÚBAL - PORTUGAL

## ALVADIO

castelão - cabernet

Equilibrado, aromas suaves de fruta

SEBASTIÃO AUGUSTO OLIVEIRA - DOURO - PORTUGAL

# Verdes

## AFECTUS LOUREIRO

loureiro

Minerais, notas de louro e frutas tropicais

QUINTA DE CURVOS - VINHO VERDE - PORTUGAL

\*

A carne dos nossos bifes é selecionada por especialistas na Argentina e Uruguay, de gado Angus e Hereford, alimentado no pasto.

Antes de viajar para Europa, a carne é sujeita a um processo de maturação para obter uma ótima tenrura.

O seu bife é cortado na hora do pedido e temperado apenas com sal do mar, para preservar a máxima frescura e o sabor original.

Os nossos molhos, sopas e saladas são preparados na hora com ingredientes frescos, em geral de produção regional. Molhos são sempre servidos à parte de forma a poderem ser partilhados e doseados ao seu gosto.

Em caso de alergia ou intolerância, por favor informe um membro da nossa equipa para disponibilizarmos a informação necessária.

Estamos interessados na sua opinião sobre os nossos serviços. Não hesite em partilhá-lha connosco.

**INFORMAÇÃO ALERGÉNICA AO SEU DISPOR**

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado

**ESTE ESTABELECIMENTO DISPÕE DE LIVRO DE RECLAMAÇÕES**

Direitos reservados - concept & design: **boon.pt**