

# ALMOÇOS E JANTARES

Lunch & Dinner · 12h-15h | 19h-22h



## COUVERT

Taliscas de Batata com Maionese de Malagueta · <i>Potato Chips with Chilli Mayo</i>	1,75 €
Legumes Crocantes com Húmus de Beterraba e Vinagre Velho · <i>Crunchy Vegetables with Beet &amp; Vinegar Hummus</i>	1,75 €
Manteiga Batida · <i>Creamy Butter</i>	1,75 €
Azeitonas Temperadas · <i>Seasoned Olives</i>	1,75 €
Cesto de Pão · <i>Bread</i>	1,75 €

## NOAH FAMILY & FRIENDS partilha à volta da mesa

Sopa de Peixe da Nossa Costa · <i>Fish Soup</i>	
Pica Pau de Porco Ibérico com Especiarias e Pesto de Rúcula Selvática · <i>Iberian Pork "Pica Pau" with Spices &amp; Organic Rocket Pesto</i>	
Mini Espetadas de Frango e Molho Tzatziki · <i>Chicken Skewers &amp; Tzatziki Sauce</i>	
Cuscos Transmontano de Amêijoas · <i>Couscous with Clams</i>	
Açorda de Alho e Tomate · <i>Garlic &amp; Tomato Stew "Açorda"</i>	
Húmus · <i>Hummus</i>	
Gambas à la Guilho · <i>Sautéed Shrimp with Garlic</i>	
Risoto de Espargos com Mascarpone · <i>Asparagus Risotto with Mascarpone</i>	
Legumes Grelhados · <i>Grilled Vegetables</i>	4 itens: 33,50€
Salada Mista · <i>Green Salad</i>	6 itens: 45,90€
Chips de Peixe Branco em Farinha de Milho · <i>Whitefish Chips on Corn Flour</i>	10 itens: 68,50€
Tártaro de Atum e Torricado de Mel e Alho · <i>Tuna Tartar and Charcoal Toast with Honey &amp; Garlic</i>	
Burrata com Azeite e Ervas · <i>Burrata with Olive Oil &amp; Herbs</i>	
Ostras ao Natural com Vinagrete de Estragão · <i>Oysters au Naturel with Tarragon Vinaigrette</i>	
Shime Saba Braseada sobre Salada de Beringela Fumada e Xarope de Romã · <i>Braised Shime Saba with Smoked Eggplant Salad &amp; Pomegranate Syrup</i>	

### TÁBUAS

## PEIXE fish

Shime Saba Braseada sobre Salada de Beringela Fumada e Xarope de Romã · <i>Braised Shime Saba with Smoked Eggplant Salad &amp; Pomegranate Syrup</i>	18.00 €
Espetada de Atum Tatakya com Esmagada de Batata Doce e Abacaxi · <i>Tatakya Tuna Skewer with Sweet Potato Puree &amp; Pineapple</i>	19.50 €
Tagliolini com Gambas e Amêijoas · <i>Tagliolini with Prawns &amp; Clams</i>	15.00 €

## CARNE meat

Entrecôte Maturado Grelhado com Especiarias e Salada de Batata · <i>Grilled Entrecôte Matured with Spices &amp; Potato Salad</i>	25.00 €
Presa de Porco Ibérico em Salmoura com Cuscos Transmontanos · <i>Brined Iberian Pork Neck with Couscous</i>	19.50 €
Parpadelle Caseira de Vitela com Molho Trufado · <i>Veal Homemade Parpadelle with Truffled Sauce</i>	17.00 €

## VEGETARIANO vegetarian

Creme de Vegetais · <i>Vegetable Soup</i>	4.00 €
Tagine de Legumes · <i>Vegetables Tagine</i>	11.00 €
Risoto de Algas · <i>Seaweed Risotto</i>	12.50 €
Risoto de Espargos com Mascarpone · <i>Asparagus Risotto with Mascarpone</i>	15.50 €
Fregula Cremosa com Legumes da Nossa Horta e Frutos Secos · <i>Creamy Fregola with Vegetables from Our Vegetable Garden &amp; Nuts</i>	12.50 €
Salada Caprese · <i>Caprese</i>	9.00 €
Salada de Legumes Grelhados · <i>Grilled Vegetables</i>	8.00 €

## DO FORNO from the oven

Pizza de Presunto e Mozzarella · <i>Pizza with Smoked Ham &amp; Mozzarella</i>	14.00 €
Pizza de Vegetais da Nossa Horta · <i>Pizza with Vegetables from Our Vegetable Garden</i>	13.50 €
Focaccia de Tomate e Oregãos · <i>Focaccia with Tomato &amp; Oregano</i>	12.00 €
Calzone · <i>Calzone</i>	15.50 €

## DOCES sweets

Cheesecake de Manga · <i>Mango Cheesecake</i>	4.00 €
Tarte de Limão · <i>Lemon Meringue Pie</i>	4.00 €
Torta de Laranja com Bola de Gelado · <i>Orange Rolled Custard with Ice Cream</i>	4.00 €
Mousse de Forno com Bola de Gelado · <i>Baked Chocolate Mousse with Ice Cream</i>	4.00 €
Bolo Húmido de Chocolate com Frutos Silvestres · <i>Moist Chocolate Cake with Red Fruits</i>	4.00 €
Leite Creme no Tacho · <i>Crème Brulée</i>	4.00 €
Pastel de Nata · <i>Custard Pie "Pastel de Nata"</i>	1.20 €
Bolo Happy Day · <i>Happy Day Cake</i>	2.10 €
Bolo Healthy Choice · <i>Healthy Choice Cake</i>	2.40 €
PICOLÉ - Gelado Artesanal · <i>PICOLÉ - Handmade Popsicles</i>	2.50 €

## FRUTA fruit

Manga ao Cubo com Folha de Hortelã · <i>Diced Mango with Mint Leaf</i>	4.00 €
Abacaxi com Raspa de Lima · <i>Pineapple with Lime Zest</i>	4.00 €
Salada de Fruta · <i>Fruit Salad</i>	3.00 €

## EXTRAS

Guarnição Extra · <i>Extra Side Dish</i>	2.50 €
Ingrediente Adicional · <i>Extra Ingredient</i>	1.00 €

Alergénios disponíveis para consulta. · \* List of allergens available.

**FAMILY + FRIENDS = SHARING**

IVA INCLuíDO À TAXA LEGAL EM VIGOR · VAT INCLUDED · WWW.NOAHSURFHOUSEPORTUGAL.COM · #NOAHSURFHOUSEPORTUGAL