

envy

Menu

Couvert

Couvert 4,5 € (p/pax)

Bolo do caco com manteiga de alho, manteiga de pimentas e mousse de queijo com ervas aromáticas

Bolo do caco with garlic butter, pepper butter and cheese mousse with aromatic herbs.

Bolo do caco au beurre aillé, beurre au poivre et mousse au fromage aux herbes aromatiques.

Entradas

Starters / Apéritif

Peixinhos da Horta com Molho Tártaro 12 €

Feijão verde em tempura com molho tártaro – pickles, maionese, alcaparras, ovo cozido

Green beans fried in tempura with tartar sauce

Haricots verts en tempura avec sauce tartare, cornichons, mayonnaise, câpres, oeuf à la coque

Gambas à Guilho 19 €

Gambas fritas em azeite, alho e louro, refrescadas com vinho branco

Prawns fried in olive oil, garlic and bay leaf, cooled with white wine

Crevettes sautées à l'huile d'olive, ail et laurier, déglacée au vin blanc

Ovos Rotos com Linguiça 15 €

Batata frita com cebola e linguiça tudo envolvido em ovos batidos

Fries with onion and sausage all wrapped in scrambled eggs

Frites aux oignon et saucisse enveloppés dans des oeufs brouillés

Ovos Rotos com Bacalhau 16 €

Batata frita com cebola e bacalhau tudo envolvido em ovos batidos

Fries with onions and cod all wrapped in beaten eggs

Frites aux oignons et cabillaud enveloppés d'oeufs

Cogumelos Recheados com Alheira 14 €

Cogumelos paris escalfados e recheados com alheira de caça

Paris mushrooms poached and stuffed with game sausage

Champignons de paris pochés et farcis au saucisson de gibier

Trio de Bao com Pulled Pork 16 €

Bao com carne de porco desfiada cozinhada a baixa temperatura com molho barbecue

Bao with pulled pork cooked at low temperature with barbecue sauce

Bao au porc effiloché cuit à basse température accompagné de sauce barbecue

Queijo Cabra Gratinado Nozes e Mel 18 € *

Queijo de Cabra Francês envolvido em nozes e mel

French goat cheese au gratin with walnuts and honey

Fromage de chèvre français enveloppé en noix et miel

Pimentos Pádron 14 € *

Pimentos Pádron grelhados servidos com flor de sal

Grilled Padron peppers served with fleur de sel

Poivrons padron grillés servis à la fleur de sel

Provolone com alcaparras e tomate seco 16 €

Delicioso queijo italiano gratinado com alcaparras fritas, tomate seco e mistura de especiarias

Gratin italian cheese with fried capers, sun-dried tomato and spice mix

Délicieux fromage italien gratiné avec câpres frites, tomates séchées et mélange d'épices

Saladas Salads / salades

Salada de Burrata 20 €

Misto de alface servido com burrata fresca de Nápoles, tomate cherry, cebola roxa e croutons
Mixed lettuce served with fresh burrata from Naples, cherry tomato, red onion and croutons
Laitue mixte servie avec burrata fraîche de naples, tomates cerises, oignon rouge et croûtons

Salada de Gambas e Parmesão 23 € *

Misto de alface servido com gambas, lascas de parmesão e tomate cherry
Mixed lettuce served with prawns, parmesan shavings and cherry tomatoes
Laitue mixte servie avec crevettes, copeaux de parmesan et tomates cerises

Salada grega 20 € *

Misto de alface servido com queijo fetta, pepino, tomate cherry, azeitonas e croutons
Lettuce mix served with fetta cheese, cucumber, cherry tomatoes, olives and croutons
Laitue mixte servie avec fromage fetta, concombre, tomates cerises, olives et croûtons

Salada Tropical 20 € *

misto de alface servido com ananás, manga, maçã verde e croutons
mixed lettuce served with pineapple, mango, green apple and croutons
laitue mixte servie avec ananas, mangue, pomme verte et croûtons

Risottos

Risottos / Risottos

Risotto de Polvo 26 € *

Risotto com caldo de polvo e buronesa de Pimentos
Risotto with octopus broth, octopus and pepper buronesa
Risotto au bouillon de poulpe, poulpe et buronesa au poivre

Risotto de Cogumelos 23 €

Risotto com caldo de cogumelos, cogumelos shitaki, cogumelos paris e pleurotus grelhados
Risotto with mushroom broth, shitaki mushrooms, paris mushrooms and grilled pleurotus
Risotto au bouillon de champignons, champignons shitaki, champignons de paris et pleurotes grillés

Risotto Gambas 26 € *

Risotto com caldo de camarão, cogumelos Shitaki e espargos verdes
Risotto with shrimp broth, shitaki mushrooms and green asparagus
Risotto au bouillon de crevettes, champignons shitaki et asperges vertes

Peixes

Fish / Poisson

Polvo à Galega 27 € *

Polvo cozinhado a baixa temperatura com batata à murro e grelos salteados
Octopus cooked at low temperature with mashed potatoes and sautéed turnip greens
Poulpe cuit à basse température accompagné d'un purée de pommes de terre et feuilles de navet sautées

Filetes de Robalo com Risotto de Lima 26 €

Filetes de robalo marinados e fritos com uma crosta de mostarda Dijon e risotto de lima
Seared and fried sea bass fillets with a dijon mustard crust and lime risotto
Filets de bar marinés et poêlés en croûte de moutarde de dijon et risotto au citron vert

Filetes de Peixe Galo com Arroz do Mar 25 € *

Tempura de filetes de peixe galo fritos, servidos com arroz de berbigão, miolo de ameijoas, camarão e coentros
Fried rooster fish fillet tempura, served with cockle rice, clam kernels, shrimp and coriander
Tempura de filet de poisson coq frit, servi avec riz aux coques, amandes de palourdes, crevettes et coriandre

Caril de Gambas 24 € *

Caril de Gambas servido com arroz basmatico
Prawns curry served with basmati rice
Curry de gambas accompagné du riz basmatique

Carne Maturada Matured meat / Viande maturée

Entrecôte Maturado 60 dias/days/jours 64 € *
Entrecôte de Rubia Galega 500 gr

T-Bone 60 dias/days/jours - 85 € *
T-bone de Rubia Galega 900 gr

Bife Cowboy 60 dias/days/jours - 88 € *
Cowboy de Rubia Galega 900 gr

ACOMPANHAMENTOS:

Arroz branco – 5 €
White rice / riz blanc

Arroz de Farinheira – 7 €
Farinheira rice / riz farinheira

Arroz do Mar berbigão, ameijoia e camarão – 10 €
Cockle rice, clam kernels, shrimp and coriander
Riz de mer coques, palourdes et crevettes

Batata Frita – 5 €
French fries / Frites

Batata a murro – 5 €
Punch potato / Pomme de terre frappée

Salada Mista – 4,5 €
Mixed salad / Salade composée

Feijão Preto à Brasileira – 5 €
Brazilian black beans/ Haricots noir brésiliens

Ovo Estrelado – 2,5 €
Fried egg / Oeuf frit

Carnes Meat / Viande

Bife à Portuguesa 27 €
Bife de lombo frito em azeite e alho com molho à portuguesa, presunto, pickles e batatas às rodelas
Sirloin steak fried in olive oil and garlic with portuguese sauce with ham, pickles, and sliced potatoes
steak frit à l'huile d'olive et à l'ail avec sauce portugaise, jambon, cornichons et pommes de terre en tranches

Bochechas com Polenta 25 €
Bochechas de porco estufadas a baixa temperatura com vinho do Porto e polenta
Roasted pork cheeks cooked at low temperature with port wine and polenta
Joues de porc braisées à basse température au vin porto et polenta

Picanha à Brasileira 27 €
Picanha da América do Sul com mandioca frita, acompanhada com feijão preto, arroz, farofa de panko
Rump cap steak from South America with fried cassava, side of beans, rice, panko farofa
Steak de surlonge sud-américain avec manioc frit, servi avec haricots noirs, riz, panko farofa

Massas Pastas / Pâtes

Tagliattele de Gamba Rosa 26 €

Massa fresca envolvida em molho rosso, gambas salteadas, natas, manjerição e parmesão
Fresh pasta in rosso sauce, sautéed prawns, cream, basil and parmesan
Pâtes fraîches en sauce rosso, crevettes sautées, crème, basilic et parmesan

Tagliattele Triologia de Tomate 21 €

Massa fresca envolvida em molho de tomate, tomate seco e tomate cherry confitado
Fresh pasta wrapped in tomato sauce, sun-dried tomatoes and candied cherry tomatoes
Pâtes fraîches en sauce tomate, tomates séchées et tomates cerises confites

Tagliattele de Salmão 23 €

Massa fresca envolvida em salmão, alcaparras fritas, tomate confitado, manjerição e parmesão
Fresh pasta wrapped in tomato sauce, sun-dried tomatoes and parmesan
Pâtes fraîches enveloppées de saumon, câpres frites, tomates confites, basilic et parmesan

Vegetariano Vegetarian / Végétarien

Nasi Goreng 22 €

Arroz frito com cenoura, feijão verde, cogumelos, alho francês e algas
Fried rice with carrots, green beans mushrooms, leek and seaweed
Riz sauté aux carottes, haricots verts, champignons, poireaux et algues

Petiscos

Apero/Mise en bouche

(18H-20H)

Gambas à Guilho 19 €

Gambas fritas em azeite, alho e louro, refrescadas com vinho branco
Prawns fried in olive oil, garlic and bay leaf, cooled with white wine
Crevettes sautées à l'huile d'olive, ail et laurier, deglacée au vin blanc

Moelas à Portuguesa 14 €

Moelas estufadas com molho de tomate e salsa
Stewed gizzards with tomato sauce and parsley
Gésiers mijotés sauce tomate et persil

Prego do Lombo 13 €

Bolo do caco com escalope do lombo, manteiga de alho e batata frita
Bolo do caco with loin escalope, garlic butter and French fries
Bolo do caco avec escalope de longe, beurre à l'ail et frites

Salada de Polvo 16 €

Salada de polvo com envolvência de pimentos, cebola e coentros
Octopus salad with peppers, onions and coriander
Salade de poulpe aux poivrons, oignons et coriandre

Choco Frito 14 €

Choco frito panado em farinha de milho, frito, servido com maionese
Cuttlefish fried breaded in cornmeal, fried, served with mayonnaise
Seiches frites panées à la semoule de maïs, frites, servies avec de la mayonnaise

Sobremesas

Desserts

Carpaccio de Abacaxi 7 €

Finas lâminas de abacaxi, morango, manjeriç o, vinagre bals amico e gelado de c tricos
Thin slices of pineapple, strawberry, basil, balsamic vinegar and citrus ice cream
Fines tranches d'ananas, fraise, basilic, vinaigre balsamique et glace aux agrumes

Golden Hour 9 € *

Duas bolachas recheadas com creme de queijo e laranja, mel e pedaços de figo
Two wafers stuffed with cream cheese and orange, honey and pieces of fig
Deux gaufrettes fourr ees   la crème fromage et orange, miel et morceaux de figue

La Feliz 8 €

Alfajor argentino, duo de bolachas de chocolate e com
recheio de doce de leite e gelado de baunilha
Duo of chocolate cookies filled with dulce de leche and vanilla ice cream
Alfajor argentin, duo de biscuits au chocolat et garniture au dulce de leche et glace   la vanille

In Rio 8 € *

Espuma de maracuj , calda de manga e gelado de maç  verde
Passion fruit foam, mango syrup and green apple ice cream
Mousse de fruit de la passion, sirop de mangue et glace   la pomme verte

Envy 7 € *

Creoso de c co e lima com biscoito de c co, escamas de c co assado
Coconut and lime cream with coconut biscuit, roasted coconut flakes
Crème de noix de coco et citron vert avec biscuit   la noix de coco, flocons de noix de coco rôtis

Tentaç o 7,5 € *

Marquise de chocolate, creme de rum com framboesas e amoras e gelado de framboesas
Chocolate marquise, rum cream with raspberries and blackberries and raspberry ice cream
marquise au chocolat, crème de rhum aux framboises, m res et glace   la framboise

PREÇOS EM €, INCLUEM IVA   TAXA LEGAL EM VIGOR.
PRICES IN €, INCLUDE VAT AT THE CURRENT LEGAL RATE.
PRIX AFFICHÉS A LA TAXE LEGALE EN VIGUEUR

A NOSSA OFERTA DE VINHOS   ATUALIZADA COM FREQUÊNCIA. A CARTA ONLINE PODERÁ NÉO SER A VERS O EM VIGOR.
OUR WINE LIST OFFER IS OFTEN UPDATED. THIS ONLINE LIST MIGHT NOT BE THE CURRENT VERS
NOTRE OFFRE DE VINS EST ACTUALISÉE AVEC REGULARIT E, LA CARTE EN-LIGNE POURRA PAS ÊTRE ACTUALISÉ

envy