



COUVERT

| | |
|--|-------|
| Sacola de Pão tradicional Rústico de fermentação lenta Broa de centeio do Alto Minho Azeite extra virgem | 3,50 |
| Trilogia de Saladas do Chef Não há 1 sem 2, nem 2 sem 3! | 5,00 |
| Azeitonas Marinadas Marinadas em tomilho, citrinos e alho | 2,00 |
| Presunto Porco Preto Bolota 64 meses de cura.... Curado está bom! | 12,00 |

AS SOPAS

| | |
|---|------|
| Caldo Verde desfeito com chouriço de porco preto É verde..., mas até os benfiquistas adoram! | 4,00 |
| Gaspacho à alentejana com legumes da Horta Devagarinho... | 4,00 |

PETISQUE, BARALHE E TORNE A DAR

| | |
|---|---------------------------|
| Cascas de batata com maionese de manjeriço “crunch-crunch” bem crocante | 3,00 |
| Ovos rotos com chouriço de porco preto Diz o roto ao nu, para comeres tu! | 9,50 |
| Ovos Mexidos com Alheira de caça E mexe, remexe... | 8,50 |
| Tábua de queijos e enchidos bolota Com azeitonas, frutos secos, compota e tostas caseiras | 18,00 |
| Tábua pequena de queijos Com azeitonas, frutos secos, compota e tostas caseiras | 11,00 |
| Pimentos Padrón Uns picam outros nón | 6,00 |
| Chouriço de Porco Preto Assado Tão bom que até pega fogo! | meio 5,00 inteiro 9,00 |
| Choco Frito com Maionese de Alho Negro O choco quer alho | 15,00 |
| Ameijoas à Bulhão pato Tão bom que até sabem a pato | 22,00 |
| Gambas <i>al Ajillo</i> Sempre certo! Nunca falha! | 18,00 |

| | |
|---|-------|
| Gambas Cozidas ao natural O que é natural, é bom! | 17,00 |
| Bochechas de Porco Preto Confitadas a baixa temperatura. Apuradinhas! | 17,00 |
| Preguinhos de Bochecha de Porco Preto São 2, porque vai querer repetir! | 13,00 |

DA GRELHA PARA A MESA

Seguindo a tradição... grelhamos no carvão!

| | |
|---|-------|
| Peixe Grelhado ao Kg Vindo do mar, bem fresquinho! Não seja tímido, vá ver a montra e escolha o melhor para si! Os Clássicos preços sob consulta | |
| Costeletão dos Açores preço ao Kg Nem que a vaca tussa | 45,00 |
| Tanga de porco preto Não é porco de tanga | 15,50 |
| Espetada de acém maturada 30 dias “a-cém à hora” | 23,50 |
| Espetada de cachaço de porco preto “leva no cachaço” | 16,50 |
| Espetada de perninhas de frango Muitos anos a virar frangos | 14,00 |
| Todos os grelhados são acompanhados por Batata da Horta | |

OS NOSSOS ACOMPANHAMENTOS

| | |
|--|------|
| Batata da Horta Batata Frita | 3,50 |
| Salada da Estação | 3,50 |
| Salada de Pimentos Assados | 3,50 |
| Legumes Salteados Arroz Branco | 3,50 |
| Salada Montanheira com tomate coração de boi | 3,50 |

DO TACHO PARA A MESA

| | |
|---|-------|
| Arroz de peixe e camarão “glu-glu” mas não é peru | 22,00 |
| Arroz Negro de lula e camarão Com maionese de alho e lima | 19,00 |
| Risotto de cogumelos shitake Os vegetarianos merecem | 14,00 |



COUVERT

| | |
|---|-------|
| Traditional Bread Rustic slow fermentation Rye Bread from Alto Minho Extra virgin olive oil | 3,50 |
| Chef's Salad Trilogy There is no 1 without 2, and no 2 without 3! | 5,00 |
| Marinated Olives Marinated in thyme, citrus and garlic | 2,00 |
| Iberian Pork Prosciutto 64 months cure.... Cured to the finest! | 12,00 |

SOUPS

| | |
|---|------|
| Caldo Verde Soup with iberian pork chorizo It's green..., but even benfiquistas love it! | 4,00 |
| Alentejo Style Gazpacho with vegetables from Horta. Slowly... | 4,00 |

SNACK, SHUFFLE AND GIVE AGAIN

| | |
|---|----------------------|
| Potato Peel Chips with basil mayonnaise "crunch-crunch" very crunchy | 3,00 |
| Horta's Huevos Rotos fried eggs with potatoes and iberian pork chorizo | 9,50 |
| Scrambled Eggs with game <i>Alheira</i> sausage You can't unscramble the scrambled eggs | 8,50 |
| Cheese and Charcuterie Board With olives, dried fruit, jam and homemade toasts | 18,00 |
| Small Cheese Board With olives, dried fruit, jam and homemade toasts | 11,00 |
| Padrón Peppers Nón spicy peppers | 6,00 |
| Flambéed Iberian Pork Sausage So good... it's on fire! | ½ - 5,00 1 - 9,00 |
| Fried Cuttlefish with Black Garlic Mayonnaise | 15,00 |
| Clams à <i>Bulhão Pato</i> Style There's nothing more traditional | 22,00 |
| Prawns al Ajillo Always right! Never fails! | 18,00 |

| | |
|---|-------|
| Prawns Cooked naturally with salt flower! | 17,00 |
| Iberian Pork Cheeks Confit at low temperature. Flavorful! | 17,00 |
| Mini Steak Sandwich of Iberian Pork Cheek Two, because you will want to repeat! | 13,00 |

FROM THE GRILL TO THE TABLE

Following tradition... we grill over charcoal!

| | |
|--|-------|
| Grilled Fish Kg Fresh from the sea! Don't be shy, go look in the fish stand and choose the best for you! | |
| The classics prices upon request | |
| Açores Ribeye price Kg Beef up! Take a Ribeye for a ride | 45,00 |
| Iberian pork strip steaks It's not striping pork | 15,50 |
| 30 Days Aged Chuck on a Skewer The agest the finest! | 23,50 |
| Iberian Pork Skewer Ideal to pig out | 16,50 |
| Chicken Legs Skewer If you skipped leg day... We got you! | 14,00 |

All grills come with a side of potatoes *à la Horta*

OUR SIDE DISHES

| | |
|--|------|
| Potatoes <i>à la Horta</i> French Fries | 3,50 |
| Seasonal Salad | 3,50 |
| Salad of Roasted Peppers | 3,50 |
| Sautèed Vegetables Rice | 3,50 |
| <i>Montanheira</i> Salad with tomato | 3,50 |

FROM THE POT TO THE TABLE

| | |
|---|-------|
| Fish and Shrimp Rice Flavouful with the best from the sea | 22,00 |
| Nero Rice with Squid and Shrimp with garlic and lime mayonnaise | 19,00 |
| Mushroom Shitake Risotto Vegetarians deserve the best | 14,00 |