

SOMOS

RESTAURANT & LOUNGE

SOMOS pela partilha.

A partilha de sabores, de conversas e gargalhadas, de sucessos à volta de uma mesa: a nossa mesa! A carta "Comida para partilhar" é um convite aos curiosos, aos que gostam de experimentar, de conjugar pratos e de descobrir novas combinações.

SOMOS pelas propostas tentadoras, autênticas e irresistíveis!

Porque não basta existir, é preciso ser.

E nós SOMOS!

SOMOS* for sharing.

Sharing flavours, conversations and laughter, success around the table: our table!

The menu "Food for sharing" is an invitation for the curious, those who enjoy trying new things, combining dishes and discovering new mixes.

"SOMOS" for tempting, authentic and irresistible propositions!

Because it's not enough to exist, we need to be.

And we "SOMOS".

"SOMOS" pour le partage.

Le partage de saveurs, de conversations et de rires, de succès autour d'une table: notre table! Le menu "nourriture à partager" est une invitation aux curieux, à ceux qui aiment expérimenter, combiner des plats et découvrir de nouvelles combinaisons.

"SOMOS" par les suggestions alléchantes, authentiques et irrésistibles.

Parce qu'il ne suffit pas d'exister, il faut être.

Et nous "SOMOS".

* SOMOS" means "We are" in Portuguese.
"SOMOS" signifie "Nous sommes" en portugais.





AO ALMOÇO | DE 2ª A 6ª FEIRA
AT LUNCH | FROM MONDAY TO FRIDAY
AU DÉJEUNER | DE LUNDI À VENDREDI



Na ESCOLHA de um Prato Principal ou Pasta ou Pizza ou opção Vegetariana do "MENU À LA CARTE" OU do Prato Principal da "SUGESTÃO DO CHEFE"

Oferta de

PÃO, GUARNIÇÃO, BEBIDA A COPO

(Vinho do dia 0,20cl ou Cerveja de pressão
0,25cl ou Refrigerante ou Água mineral 0,25cl)

CAFÉ

SUPLEMENTOS

Sopa 4.00€
Sobremesa do dia 4.50€
Bebida extra menu 3.75€



When CHOOSING a Main Course from the "À la Carte Menu" or a Pasta, Pizza or a Vegetarian option OR "CHEF'S SUGGESTION"

Offer of:

BREAD, SIDE DISH, A GLASS OF DRINK

(Wine of the day 0,20cl or Draft beer 0,25cl
or Soft drink or Mineral water 0,25cl)

COFFEE

SUPPLEMENTS

Soup 4.00€
Dessert of the day 4.50€
Extra drink 3.75€



Lors du choix un Plat Principal ou une option Pasta, Pizza ou Végétarienne du "Menu À la Carte" OU "SUGGESTION DU CHEF"

Offre de

PAIN, GARNITURE, BOISSON AU VERRE

(Vin du jour 0,20cl ou Bière pression 0,25cl ou
Sodas ou Eau minérale 0,25cl)

CAFÉ

SUPPLÉMENTS

Soupe 4.00€
Dessert du jour 4.50€
Boisson extra menu 3.75€

*Oferta válida de segunda a sexta-feira, exceto feriados.

*Valid from monday to friday, except public holidays.

*Valable du lundi au vendredi, sauf jours fériés.



SUGESTÃO DO CHEFE | CHEF'S SUGGESTION | SUGGESTION DU CHEF

Ao Almoço e Jantar ♦ De 2ª a 6ª Feira

At Lunch and Dinner ♦ From Monday to Friday | Au Déjeuner et Dîner ♦ De Lundi a Vendredi

Exceto feriados | Except public holidays | Sauf jours fériés

2ª FEIRA MONDAY LUNDI	Magret de pato com citrinos, gratin de batata e endívia caramelizada Duck magret with citrus, potato gratin and caramelized endives Magret de canard aux agrumes, gratin de pommes de terre et endives caramélisées	23.00€
3ª FEIRA TUESDAY MARDI	Massada de peixe e camarão à Pescador Fisherman's style fish and shrimp pasta Pasta au poisson et aux crevettes à la façon du Pêcheur	23.50€
4ª FEIRA WEDNESDAY MERCREDI	Peito de frango fumado com molho de caril, arroz Basmati e pão Naan Smoked chicken breast with curry sauce, Basmati rice and Naan bread Poitrine de poulet fumée à la sauce au curry, riz Basmati et pain Naan	21.00€
5ª FEIRA THURSDAY JEUDI	Dourada braseada com cremoso de bivalves, cuscos de shiitake e cebote Braised sea bream with bivalve cream, shiitake "cuscos" and chives Daurade braisée à la crème de bivalves, "cuscos" de shiitake et ciboulette	23.00€
6ª FEIRA FRIDAY VENDREDI	Ossobuco Mirandês DOP, puré de batata e brócolis "DOP Mirandês" ossobuco, mashed potatoes and broccoli Ossobuco "Mirandês DOP", purée de pommes de terre et brocoli	23.50€

somos



COUVERT



Pão, seleção de manteigas, azeite e azeitonas marinadas
Bread, selection of butters, olive oil and marinated olives
Pain, sélection de beurres, huile d'olive et olives marinées

3.00€
.....

ENTRADAS PARA PARTILHAR

STARTERS TO SHARE

ENTRÉES À PARTAGER



Pastéis de massa tenra com carne, maionese de alho negro
Tender dough pastels with meat, black garlic mayonnaise
Pastels de pâte tendre à la viande, mayonnaise à l'ail noir

11.00€
.....

Crepes de vegetais e miso, maionese de kimchi
Vegetable and miso crepes, kimchi mayonnaise
Crêpes aux légumes et miso, mayonnaise au kimchi

11.00€
.....

Tempura de cebola e cogumelos shiitake, sweet chili
Onion and shiitake mushroom tempura, sweet chili
Tempura d'oignons et champignons shiitake, piment doux

12.00€
.....

Pimentos Padrón com alho e flor de sal
Padrón peppers with garlic and salt flower
Poivrons Padrón à l'ail et à la fleur de sel

9.00€
.....



ENTRADAS | STARTERS | ENTRÉES



Sopa de legumes Vegetable soup Soupe de légumes	7.50€
Creme de tomate com ovo escalfado Creamy tomato soup with poached egg Crème de tomate à l'œuf poché	11.00€
Sopa cremosa do mar Creamy seafood soup Soupe crémeuse de la mer	12.50€
Salada do Chefe Quinoa com brunesa de legumes mediterrânicos, mescla de alfaces, brocolini e espargos, telha de guacamole e salmão fumado caseiro Chef's Salad Quinoa with mediterranean vegetable brunoise, mixed lettuce, brocolini and asparagus, guacamole tile and homemade smoked salmon Salade du chef Quinoa avec brunoise de légumes méditerranéens, laitue mixte, brocolini et asperges, tuile de guacamole et saumon fumé fait maison	½ 20.00€ 29.00€
Salada de Burrata e tomate cherry em diferentes confeções com vinagre balsâmico Burrata salad with cherry tomato in different textures and balsamic vinaigrette Salade de Burrata aux tomates cerises en textures variées et à la vinaigrette balsamique	20.00€
Carpaccio de polvo, emulsão de pimento assado, salsa e crumble de broa de milho Octopus carpaccio, roasted pepper emulsion, parsley and cornbread crumble Carpaccio de poulpe, émulsion de poivrons rôtis, persil et crumble de pain de maïs	15.00€
Camarão tostado em amêndoa crocante, sweet chili e tártaro exótico Almond crusted shrimps, sweet chili and exotic tartare Crevettes en croûte d'amandes, piment doux et tartare exotique	18.00€
Taco de ceviche de robalo, guacamole com malagueta verde e sésamo Sea bass ceviche "taco", guacamole with green pepper and sesame "Taco" au ceviche de bar, guacamole au poivron vert et sésame	18.50€



PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX



<p>Lascas de bacalhau em crosta de broa, puré de grão-de-bico e ovo a baixa temperatura Shredded cod with cornbread crust, mashed chickpeas and low-temperature egg Morue déchiquetée en croûte de pain de maïs, purée de pois chiches et œuf à basse température</p>	<p>24.00€</p>
<p>Caril de gambas, arroz Basmati e papadam Prawn curry, Basmati rice and papadam Curry de crevettes, riz Basmati et papadam</p>	<p>28.50€</p>
<p>Polvo assado com batata doce assada, texturas de alho Francês, brunesa de tomate, azeitonas e ervas Roasted octopus with roasted sweet potatoes, textures of leek, brunoise tomato, olives and herbs Poulpe rôti avec patates douces rôties, textures de poireau, brunoise de tomate, huile d'olive et herbes</p>	<p>29.00€</p>
<p>Lombo de salmão com molho de citrinos, polenta de bivalves e feijão verde salteado Salmon fillet with citrus sauce, bivalve polenta and sautéed green beans Filet de saumon à la sauce aux agrumes, polenta aux bivalves et haricots verts sautés</p>	<p>23.00€</p>
<p>Bacalhau assado à lagareiro “Lagareiro” style roasted codfish with punched potatoes, sautéed turnip greens and eggs Morue rôtie à la façon “Lagareiro” avec pommes de terre en robe, fanés de navets sautés et oeufs</p>	<p>31.00€</p>
<p>Franguinho grelhado com piri piri, batata chips e salada mista Grilled chicken with piri piri, potato chips and mixed salad Poulet grillé au piri piri, pommes chips et salade mixte</p>	<p>19.00€</p>
<p>Posta de vitela, batata rústica e legumes grelhados Veal steak, fried potatoes with herbs and shallot, grilled vegetables Steak de veau, pommes de terre frites aux herbes et échalote, légumes grillés</p>	<p>½ 25.00€ 42.50€</p>
<p>Hamburguer Angus, pickles, molho Persailotte, queijo Cheddar e confit de cebola Angus burger, pickles, Persailotte sauce, Cheddar cheese and onion confit Burger Angus, cornichons, sauce Persailotte, fromage Cheddar et oignons confits</p>	<p>18.00€</p>
<p>Novilho confit com vinho do Porto, esmagado de batata com ervas finas e brócolis Beef confit with Port wine, smashed potatoes with fine herbs and broccoli Bœuf confit au vin de Porto, pommes de terre écrasées aux fines herbes et brocolis</p>	<p>23.00€</p>
<p>Bife do lombo de novilho no forno a carvão, batata dourada e vegetais mediterrânicos Sirloin steak in a charcoal oven, golden potatoes and mediterranean vegetables Steak de surlonge au four à charbon, pommes de terre dorées et légumes méditerranéens</p>	<p>30.00€</p>



PASTAS, PIZZAS & VEGETARIANOS
PASTAS, PIZZAS AND VEGETARIANS
PASTAS, PIZZAS ET VÉGÉTARIENS



Gnocchi com ratatouille, pesto, molho de tomate gratinado com Mozzarella Gnocchi with ratatouille, pesto, tomato sauce and Mozzarella au gratin Gnocchi à la ratatouille, pesto, sauce tomate et Mozzarella au gratin	17.50€
Calzone com cogumelos, pesto, passata de tomate Calzone with mushrooms, pesto, tomato passata Calzone aux champignons, pesto, coulis de tomates	18.00€
Pizza Napolitana Napolitan pizza Pizza Napolitaine	17.50€
Pizza de legumes mediterrânicos e Mozzarella Pizza with mediterranean vegetables and Mozzarella Pizza aux légumes méditerranéens et Mozzarella	19.50€
Caril de grão-de-bico e vegetais Chickpea and vegetable curry Curry de pois chiches et légumes	17.00€
Risotto de cogumelos Mushroom risotto Risotto aux champignons	19.50€
Risotto de espargos e tomate seco Asparagus and dried tomato risotto Risotto aux asperges et tomates séchées	19.50€
Risotto nero com bivalves e gamba selvagem Risotto nero with bivalves and wild prawn Risotto nero aux bivalves et crevettes sauvages	28.50€



TÁBUAS | BOARDS | PLANCHES



Robalo com molho Bearnês Sea bass with Béarnaise sauce Bar à la sauce Béarnaise	½ 24.00€ 38.50€
Salmão com molho Bearnês Salmon with Béarnaise sauce Saumon à la sauce Béarnaise	½ 18.00€ 30.00€
Posta de vitela com molho tradicional Veal steak with traditional sauce Steak de veau à la sauce traditionnelle	½ 22.00€ 36.00€
Naco de novilho Angus grelhado com molho Chimichurri Chunk of grilled Angus beef with Chimichurri sauce Morceau de boeuf Angus grillé à la sauce Chimichurri	½ 28.50€ 52.00€
Bife do lombo com molho Bearnês Sirloin steak with Béarnaise sauce Bifteck de surlonge à la sauce Béarnaise	28.00€
Franguinho com molho piri piri Chicken with piri piri sauce Poulet à la sauce piri piri	½ 17.00€ 24.50€



ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES | ACCOMPAGNEMENTS



Vegetais salteados Sautéed vegetables Légumes sautés	9.00€
Ratatouille	9.00€
Vegetais grelhados Grilled vegetables Légumes grillés	9.00€
Arroz Basmati Basmati rice Riz Basmati	4.00€
Salada da época Seasonal salad Salade de la saison	8.50€
Batata a Murro Punched potatoes Pommes de terre en robe	4.00€
Batata frita Fried potatoes Pommes frites	4.00€
Batata doce grelhada Grilled sweet potatoes Patates douces grillées	7.00€
Batata rústica - frita, com ervas e chalota Rustic potatoes - fried, with herbs and shallots Pommes de terre rustiques - frites, aux herbes et échalotes	6.00€
Esmagado de batata com chalota e ervas finas Smashed potatoes with shallots and fine herbs Pommes de terre écrasées aux échalotes et fines herbes	6.00€



SOBREMESAS | DESSERTS



Fondant de caramelo, creme de café e gelado de baunilha Caramel fondant, coffee cream and vanilla ice cream Fondant au caramel, crème au café et glace vanille	9.00€
Bolo tépido de abóbora, creme de iogurte e chocolate branco, gelado de manteiga noisette Warm pumpkin cake, yogurt and white chocolate cream, noisette butter ice cream Gâteau chaud à la citrouille, crème au yaourt et chocolat blanc, glace au beurre noisette	7.00€
Leite creme queimado com açúcar de violetas Custard with violet sugar Crème brûlée au sucre violet	5.00€
Texturas de morango, duo de citrinos, gelado de chocolate e hortelã Textures of strawberry, citrus duo, chocolate ice cream and mint Textures de fraise, duo d'agrumes, glace au chocolat et menthe	7.00€
Brownie de chocolate, sorbet de morango e frutos vermelhos frescos Chocolate brownie, strawberry sorbet and fresh red fruits Brownie au chocolat, sorbet aux fraises et fruits rouges frais	9.00€
Pudim Abade de Priscos, gel de abacaxi e citrinos, sorbet de lúcia-lima "Abade de Priscos" pudding, pineapple and citrus gel, lemon-verbena sorbet Pouding "Abade de Priscos", gel d'ananas aux agrumes, sorbet verveine-citronnée	7.00€
Seleção de fruta laminada Sliced fruit selection Sélection de fruits tranchés	8.50€
Tábua de queijos Cheese selection Sélection de fromages	20.00€



Horário de funcionamento:

Almoço 12:30h - 15:00h
Jantar 19:30h - 22:30h

Opening hours:

Lunch 12:30pm - 03:00pm
Dinner 07:30pm - 10:30pm

Heures d'ouverture:

Déjeuner 12:30h - 15:00h
Dîner 19:30h - 22:30h

**“LEGISLAÇÃO”
INFORMAÇÕES GERAIS.**

**Decreto-Lei N° 10/2015,
de 16 de Janeiro**

Artigo 135° - Parágrafo n° 3
“Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.”

Regulamento da União Europeia N° 1169/2011
relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios e a presença de alergénios nos alimentos.

Encontra-se disponível para consulta a Lista do Restaurante.

Preços válidos a partir de Março 2026.

IVA incluído à taxa em vigor.

Existe um Livro de Reclamações.

**“CURRENT LEGISLATION”
GENERAL INFORMATION.**

**Decree-Law N° 10/2015,
from January 16th**

Article 135° - 3rd Paragraph
No dish, food or drink, including the appetizer/couvert can be charged if it's not requested by the client or unusable by him.

European Union Regulation N° 1169/2011
regarding the provision of food information to consumers and the presence of allergens in the food.

The List of Allergens is available for consultation in the Restaurant.

Valid from March 2026.

VAT included at the current rate.

Complaint Book available.

**“LÉGISLATION”
INFORMATIONS GÉNÉRALES.**

**Décret-loi N° 10/2015,
du 16 Janvier**

Article 135° - 3^{ème} Paragraphe
N'importe quel plat, produit alimentaire (nourriture ou boisson, comprenant le couvert), peut être chargé si ce n'est pas demandée par le client ou inutilisé pour le même.

Règlement de l'Union Européenne N° 1169/2011
en ce qui concerne la fourniture d'information sur les aliments pour les consommateurs et la présence d'allergènes dans les aliments.

La Liste des Allergènes est disponible pour consultation dans le Restaurant.

Prix valables à partir de Mars 2026.

TVA comprise.

Livre de Réclamations à la disposition.



SOMOS

RESTAURANT & LOUNGE