

Entradas Starters

Massa Mãe & Companhia 🌿🍷🍷🍷
Sourdough & Company
Seleção de Pão Artesanal, Tostas Caseiras, Azeitona Mista e Manteiga
Sourdough Bread, Artisanal Toasts, Regional Olives and Butter

Creme Velouté de Tomate Assado 🍷🍷🍷
Roasted Tomato Velouté
Creme de Tomate com Ovo a Baixa Temperatura
Tomato Cream Soup with Soft Boiled Egg

Floresta e Fumo 🌿🍷🍷VG
Forest and Smoke
Cogumelos Salteados, Puré de Aipo Fumado e Crocante de Broa
Wild Mushrooms, Smoked Celery and Cornbread Crisp

Lulas do Mar na Brasa 🍷🍷🍷🍷
Fresh Grilled Squid
Lulas Grelhadas, Emulsão de Alho e Coentros, Óleo de Ervas e Cebolinho Fresco
Grilled Squid with Garlic and Coriander Emulsion, Herb Oil and Fresh Chives

Terra Alentejana 🍷🍷🍷🍷
Tomatada Alentejana com Queijo de Cabra Fresco, Ovo a Baixa temperatura e Presunto Ibérico Curado | *Slow-cooked Tomato Stew with Goat Cheese Cream, Soft Egg and Cured Iberian Ham*

Queijo Cremoso ao Fogo 🍷🍷🍷
Grilled Cream Cheese
Queijo Cremoso Gratinado com Compota de Tomate e Alecrim
Slowly-gratinated Creamy Cheese with Rosemary Tomato Jam

Chouriço na Brasa 🌿🍷
Grilled Chorizo
Chouriço na Brasa com Broa de Milho e Alho Negro
Roasted Chorizo with Cornbread and Black Garlic

Pastéis de Massa Tenra 🍷🌿🍷
Portuguese Hand Pies
Pastéis de Massa Tenra de Rabo de Boi com Maionese de Manjerição
Shorterust Oxtail Pastries with Basil Mayonnaise

Carpaccio de Polvo do Atlântico 🍷🍷
Atlantic Octopus Carpaccio
Carpaccio de Polvo do Atlântico com Vinagrete de Pimento Assado, Emulsão Fumada e Crocante de Broa | *Atlantic Octopus Carpaccio with Roasted Pepper Vinaigrette, Smoked Emulsion and Crispy Cornbread*

Vegetariano Vegetarian

Caril Vegetariano da Horta 🍷🍷VG
Organic Vegetarian Curry
Caril Vegetariano de Grão-de-bico e Arroz Basmati
Portuguese-Inspired Vegetable Curry with Chickpeas and Basmati Rice

Arroz Cremoso de Espargos 🌿VG🍷
Creamy Green Asparagus Rice

AO PONTO

Principais Main Courses

Polvo à Lagareiro AO PONTO 🍷🍷
AO PONTO Roasted Octopus
Polvo Assado no Josper, Grelos Salteados, Batata Nova Assada e Azeite Virgem Extra | *Josper-roasted Octopus with Sautéed Turnip Greens, Roasted Baby Potatoes and Extra Virgin Olive Oil*

Bacalhau na Brasa à Portuguesa 🍷🍷
Traditional Portuguese Grilled Codfish
Bacalhau Grelhado com Grelos Salteados, Alho Laminado e Batata Nova Assada
Charcoal Grilled Codfish with Sautéed Turnip Greens, Roasted Baby Potatoes and Garlic

Tornedó Lusitano 🍷🍷🍷
Portuguese Style Tenderloin
Lombo de Novilho com Molho à Portuguesa, Pickles Caseiros, Molho de Carne e Batata Frita | *Portuguese-Style Tenderloin With House Pickles, Steak Sauce and Fries*

Grelha Grill

A nossa grelha é alimentada por fogo, sal atlântico e ingredientes portugueses cuidadosamente selecionados. | *Our grill celebrates fire, Atlantic salt and carefully sourced Portuguese ingredients.*

Para cada proteína, deverá escolher dois acompanhamentos e um molho.
For each protein, choose two sides and one sauce.

Camarão Tigre da Costa | *Tiger Prawn* 🍷🍷

Robalo da Costa Atlântica | *Atlantic Sea Bass* 🍷🍷

Presa Ibérica | *Iberian Pork's Shoulder Cut* 🍷

Chuletón Dry Aged (Porção para 2 pessoas | *Serving for 2 people*)

Entrecôte Signature

Costeletas de Borrego com Alecrim | *Lamb Chops with Rosemary*

Filet Mignon Maturado | *Aged Filet Mignon*

Frango Desossado | *Boneless Chicken*
(Piri-Piri à Sua Medida | *Piri-Piri To Suit your Taste*)
Sem Picante | Suave | Extra Picante
No Spice | Mild | Extra Spicy

Acompanhamentos Sides

Extra 7,00€

Batata Confitada | *Confit Potatoes* VG VG

Batata Frita Caseira | *Homemade French Fries* VG VG

Arroz Basmati com Alho | *Garlic Basmati Rice* VG VG

Arroz de Cogumelos da Serra | *Wild Mountain Mushroom Rice* VG VG🍷

Legumes da Horta Grelhados | *Chargrilled Vegetables* VG VG🍷

Esparregado à la Crème | *Creamy Spinach Purée* VG VG

Salada AO PONTO | *AO PONTO Salad* 🍷🌿VG🍷🍷

Salada de Tomate Coração de Boi, Cebola Roxa e Vinagre de Figo VG VG🍷
Beef Tomato Salad with Red Onion & Fig Vinegar

Molho da Carne Meat Sauces

Molho de Vinho do Porto e Chalota 🍷🍷
Port Wine & Shallot Sauce

Molho Béarnaise com Redução de Moscatel 🍷🍷🍷
Béarnaise Sauce with Muscato Reduction

Molho de Pimenta 🍷🍷🍷
Pepper Sauce

Sobremesas Desserts

Baba de Sonho 🌿🍷🍷
Layered Chocolate Mousse

Tarte de Limão Merengada 🌿🍷🍷
Lemon Meringue Pie

Bolo de Bolacha 🌿🍷🍷
Layered Biscuit Tart

Toucinho do Céu com Curd de Limão e Manjerição e Sorbet de Alperce 🌿🍷🍷🍷🍷
Traditional Egg Yolk and Almond Dessert with Lemon Basil Curd and Apricot Sorbet

Sericaia com Ameixa de Elvas 🌿🍷🍷🍷
Traditional Portuguese Egg Soufflé with Regional Prunes

Farófias com Creme de Baunilha 🌿🍷🍷
Egg White Meringue with Vanilla Cream

Fruta Laminada da Época VG VG
Sliced Fruit Plate

AOP PONTTO



Alergénios | *Allergens*

✓ Vegetariano | *Vegetarian*

VG Vegan

🌾 Glúten | *Gluten*

🥛 Lactose | *Lactose*

🥚 Ovo | *Egg*

🦀 Crustáceos | *Crustaceans*

🌰 Frutos de casca rija | *Nuts*

🥜 Amendoim | *Peanut*

🍲 Soja | *Soy*

🌿 Aipo | *Celery*

🧄 Mostarda | *Mustard*

🌱 Sésamo | *Sesame*

🐌 Moluscos | *Molluscs*

🐟 Peixe | *Fish*

🧴 Dióxido de enxofre | *Sulfur dioxide*

🐾 Tremçoço | *Lupine*

🐷 Porco | *Pork*

