



Menu Almoço

Lunch Menu



Entradas | Appetizers

AZEITONA BRITADA MARINADA EM AZEITE E LARANJA <i>CRUSHED OLIVES MARINATED IN OLIVE OIL AND ORANGE</i>	3,20€
GUACAMOLE COM CHIPS DE TORTILHA <i>GUACAMOLE WITH TORTILLA CHIPS</i>	11,00€
PASTÉIS DE BACALHAU COM MOLHO TÁRTARO E SALSA <i>COD FISH FRITTERS WITH TARTAR SAUCE AND PARSLEY</i>	11,00€
CHAMUÇAS DE LEGUMES, MAIONESE E AÇAFRÃO <i>VEGETABLE, MAYONNAISE AND SAFFRON SAMOSAS</i>	12,50€
CAMARÃO PANKO COM MOLHO SWEET CHILLI <i>PANKO SHRIMP WITH SWEET CHILLI SAUCE</i>	16,50€
TÁBUA DE PRESUNTO PATA NEGRA <i>IBERIAN HAM PLATTER</i>	21,00€
TÁBUA DE QUEIJOS, TOSTAS, COMPOTA DE ABÓBORA <i>CHEESE PLATTER WITH TOAST AND PUMPKIN JAM</i>	21,00€
FRIGIDEIRA DE CAMARÃO FRITO AO ALHINHO COM COENTROS <i>PAN-FRIED GARLIC SHRIMP WITH CORIANDER</i>	19,50€

Sopas e Saladas | Soups and Salads

SOPA DE PEIXE DA NOSSA COSTA <i>FISH SOUP FROM OUR COAST</i>	10,50€
CREME DE LEGUMES <i>CREAM OF VEGETABLE SOUP</i>	7,00€
SOPA FRIA DA ÉPOCA <i>SEASONAL COLD SOUP</i>	11,40€
SALADA CAPRESE <i>CAPRESE SALAD</i> Tomate, mozzarella, chicória, manjericão <i>Tomato, mozzarella, chicory, basil</i>	14,50€
SALADA CAESAR DE FRANGO <i>CHICKEN CAESAR SALAD</i> Alface romana, parmesão, bacon e croutons <i>Romaine lettuce, Parmesan cheese, bacon and croutons</i>	16,50€
SALADA CAESAR DE CAMARÃO <i>SHRIMP CAESAR SALAD</i> Alface romana, parmesão e croutons <i>Romaine lettuce, Parmesan cheese and croutons</i>	19,50€

Do mar | From the sea

LOMBINHO DE SALMÃO BRASEADO COM CREME DE CARIL E MANGA <i>SEARED SALMON LOIN WITH CURRY AND MANGO CREAM</i> Purê de batata e espinafres salteados <i>Mashed potatoes and sautéed spinach</i>	23,00€
FILETE DE ROBALO COM RISOTO LIMA <i>SEA BASS FILLET WITH LIME RISOTTO</i>	24,50€
PEIXE DO DIA GRELHADO <i>GRILLED FISH OF THE DAY</i> Legumes frescos salteados e purê cremoso de batata doce <i>Sautéed fresh vegetables and creamy sweet potato purée</i>	25,00€

Do campo | From the fields

LINGUINI À BOLONHESA DE VITELA COM QUEIJO PARMESÃO | 18,50€
VEAL BOLOGNESE LINGUINI WITH PARMESAN CHEESE

SUPREMO DE FRANGO NA GRELHA COM ABACAXI, MOLHO DE IOGURTE E AGRIÃO | 19,50€
GRILLED CHICKEN SUPREME WITH PINEAPPLE, YOGURT SAUCE, AND WATERCRESS
Batata frita, salada variada de alfaces e abacaxi
French fries, mixed lettuce salad, and pineapple

LOMBINHOS DE PORCO PRETO LACADO COM MEL, ROSMANINHO E MOLHO DE LARANJA | 20,00€
BLACK PORK TENDERLOINS GLAZED WITH HONEY, ROSEMARY, AND ORANGE SAUCE
Esmagada de batata e salsa e pera glaciada em vinho tinto
Mashed potatoes with parsley and pear glazed in red wine

.....

Vegan

FOCACCIA DE LEGUMES ASSADOS | *ROASTED VEGETABLE FOCACCIA* 12,50€
Tomate, cebola, berinjela, courgette, azeite, orégãos, rúcula
Tomato, onion, eggplant, courgette, olive oil, oregano, arugula

LINGUINI SALTEADO, ESPINAFRES, TOMATE CHERRY E MANJERICÃO FRESCO | 16,00€
SAUTÉED LINGUINI, SPINACH, CHERRY TOMATOES AND FRESH BASIL

.....

Sanduíches | Sandwiches

TOSTA MISTA EM PÃO SALOIO | 11,00€
GRILLED HAM AND CHEESE SANDWICH ON A REGIONAL BREAD

CHAPATA DE PRESUNTO | *PROSCIUTTO CIABATTA* 14,00€
Queijo brie, maionese, mostarda e agrião
Brie cheese, mayonnaise, mustard and watercress

WRAP DE SALMÃO FUMADO | *SMOKED SALMON WRAP* 19,50€
Abacate, alcaparras e cebolinho fresco
Avocado, capers and fresh chives

PREGO DO LOMBO BLACK ANGUS COM MANTEIGA DE ALHO | 21,50€
BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK WITH GARLIC BUTTER SANDWICH

HAMBÚRGUER LAWRENCE'S | *LAWRENCE'S HAMBURGER* 18,50€
Novilho black angus, queijo cheddar, tomate, alface, ovo frito, cebola e agrião
Black angus beef, cheddar cheese, tomato, lettuce, fried egg, onion and watercress

HAMBÚRGUER PORTUGUÊS | *PORTUGUESE BURGER* 16,50€
Pão tinta de choco, lascas bacalhau da Islândia, ovo, chicória, azeitona e pimentos
Cuttlefish ink bread, Icelandic codfish chips, egg, chicory, olives and peppers

BATATA FRITAS | *FRENCH FRIES* 7,50€
(dose extra | *side dish*)

Menu infantil | Kids' menu

CREME DE LEGUMES COM MAÇÃ <i>CREAM OF VEGETABLE SOUP WITH APPLE</i>	7,00€
ESPARGUETE A BOLONHESA COM PARMESÃO <i>SPAGHETTI BOLOGNESE WITH PARMESAN CHEESE</i>	16,50€
HAMBÚRGUER GRELHADO COM OVO ESTRELADO, TOMATE E BATATA FRITA <i>GRILLED HAMBURGER PATTY WITH FRIED EGG, TOMATO AND FRENCH FRIES</i>	17,00€



Sobremesas | Desserts

TRAVESSEIRO DE SINTRA COM GELADO DE BAUNILHA <i>SINTRA ALMOND AND EGG TART WITH VANILLA ICE CREAM</i>	9,50€
PUDIM ABADE DE PRISCOS COM GELADO DE LIMÃO <i>ABADE DE PRISCOS PUDDING WITH LEMON ICE CREAM</i>	10,00€
CHOCOLATE CROCANTE, COULIS DE CARAMELO E GELADO DE NATA <i>CRUNCHY CHOCOLATE, CARAMEL COULIS AND VANILLA ICE CREAM</i>	10,50€
BOWL DE ACAÍ <i>AÇAÍ BOWL</i> Escolha até 3 acompanhamentos (banana, morango, kiwi, granola e leite condensado) <i>Choose up to 3 toppings (banana, strawberry, kiwi, granola and sweetened condensed milk)</i>	7,50€
CHEESECAKE DE FRUTOS VERMELHOS COM GELADO DE FRAMBOESA <i>RED BERRIES CHEESECAKE WITH RASPBERRY ICE CREAM</i>	10,00€
HARMONIA DE FRUTAS FRESCA LAMINADAS <i>FRESH LAMINATED FRUIT</i>	12,50€
GELADO <i>ICE CREAM</i>	7,50€ 2 bolas <i>2 scoops</i>

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included

Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações | *This establishment has a Complaints Book*

Alguns dos produtos expostos contêm substâncias alergénias/intolerantes. Caso pretenda obter informação sobre os géneros alimentícios que contêm substâncias alergénias/intolerantes, dirija-se a um funcionário | *Some of the products here listed may contain substances that cause allergies or food intolerances. If you require information concerning any product that might contain allergens or if you suffer from food intolerance, please consult a member of our staff for more information.*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se por este for inutilizado (Art. 135.º, n.º 3 do Decreto-Lei nº 10/2015 de 16-01-2015) | *None of the courses, food or drink, including the couvert, may be charged to the consumer if he/she has not ordered and/or accepted aforementioned items (Art. 135.º, n.º 3 of the Law nº 10/2015 01/16/2015).*



Menu Pantar
Dinner Menu

Couvert

CESTO DE PÃES VARIADOS, MANTEIGAS COMPOSTAS E SIMPLES E AZEITE EXTRA VIRGEM | *BASKET OF ASSORTMENT OF BREADS AND BUTTERS AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL* 4,00€

AMOUSE BOUCHE DO CHEF | *CHEF'S AMOUSE BOUCHE* 6,00€

Entradas | Starters

CREME DE LEGUMES | *CREAM OF VEGETABLE SOUP* 7,50€

SOPA DE PEIXE COM COENTROS | *FISH SOUP WITH CORIANDER* 12,50€

CREPE DE QUEIJO DE CABRA | *GOAT CHEESE CRÊPE* 17,00€
Gratinado, com chicória, agrião e compota de abóbora | *Au gratin, served with chicory, watercress and pumpkin compote*

SALADA DE SAPATEIRA | *CRAB SALAD* 22,50€
Acompanha manga, papaia, alface romana, maionese, lima, pickle e abacate | *Served with mango, papaya, romaine lettuce, mayonnaise, lime, pickles, and avocado*

FOIE GRAS CORADO | *SEARED FOIE GRAS* 25,40€
Com pimenta verde, morangos flambé e amores perfeitos | *Served with green pepper, flambéed strawberries and pansies*

GUACAMOLE 15,00€
Com chips, cenouras e legumes | *Served with chips, carrots and vegetables*

Saladas | Salads

SALADA CAPRESE | *CAPRESE SALAD* 16,00€
Mozzarella, tomate, manjeriço, pesto, alfaces | *Mozzarella, tomato, basil, pesto, lettuce*

SALADA CAESAR COM OU SEM FRANGO | *CAESAR SALAD WITH OR WITHOUT CHICKEN* 17,00€
Alface romana, croutons de pão, bacon, molho Caesar | *Served with romaine lettuce, bread croutons, bacon, Caesar dressing*

SALADA LAWRENCES | *LAWRENCE'S SALAD* 19,50€
Jardim de alfaces, lascas de queijo da ilha, tomates cherry, espargos verdes, ovos de codorniz, croutons, vinagrete e ervas frescas | *Bed of assorted gardens with Azores Island cheese shavings, cherry tomatoes, green asparagus, quail eggs, croutons, vinaigrette, and fresh herbs*

Pasta

RAVIOLI DE COGUMELOS SELVAGENS | *WILD MUSHROOM RAVIOLI* 18,00€
Com creme de nata e parmesão | *In a creamy sauce with Parmesan cheese*

LINGUINI SALTEADO | *SAUTÉED LINGUINI* 18,50€
Espinafres, tomates cherry e manjeriço | *With spinach, cherry tomatoes, and basil*

Peixes | Fish

ROBALO COM RISOTO DE LIMA E ALGA | *SEA BASS WITH LIME RISOTTO AND SEAWEED* 29,50€

BACALHAU À ALENCAR | *COD ALENCAR* 28,00€
Assado no forno, com broa, textura de batatas e coentros | *Oven-baked, with cornbread and coriander mashed potatoes*

PEIXE DO DIA GRELHADO | *GRILLED FISH OF THE DAY* Garoupa | *Grouper* 33,00€

Salmão ou Robalo | *Salmon or Sea bass* 25,00€

ARROZ DE LAGOSTA COM GAMBAS E COENTROS | *LOBSTER STEW WITH RICE, PRAWNS AND CORIANDER* 39,00€

Carnes | Meat

BOCHECHA DE PORCO EM VINHO TINTO <i>PORK CHEEKS IN RED WINE</i> Com cremoso de cogumelos selvagens <i>With creamy wild mushrooms</i>	26,00€
MAGRET PATO <i>DUCK MAGRET</i> Com gratin de batata e queijo e molho de frutos vermelhos <i>With potato and cheese gratin and a red berries sauce</i>	28,50€
TARTE FOLHADA DE PERDIZ <i>PUFF PASTRY PARTRIDGE PIE</i> Com estufado de ervilhas e alecrim <i>With stewed greenpeas and rosemary</i>	27,00€
LOMBO DE NOVILHO E CAMARÃO GRELHADO <i>GRILLED BEEF LOIN AND GRILLED PRAWNS</i> Com molho de Colares e ceps <i>With a Colares wine sauce and porcini mushrooms</i>	44,00€
ENTRECÔTE GRELHADO DE VITELA MATURADA <i>GRILLED AGED VEAL ENTRECÔTE</i> Servido com migas, espinafres e batata à padeiro <i>Served with migas, spinach, and baker's potatoes</i>	38,00€

Sobremesas | Desserts

TARTE QUEIJADA DE SINTRA COM GELADO DE CANELA <i>SINTRA SWEET CHEESE TART WITH CINNAMON ICE CREAM</i>	10,00€
PUDIM ABADE DE PRISCOS <i>ABADE DE PRISCOS PUDDING</i> Com crumble de amêndoas e gelado de baunilha <i>Served with almond crumble and vanilla ice cream</i>	12,50€
DELÍCIA DE CHOCOLATE COM GELADO FRAMBOESAS <i>CHOCOLATE DELIGHT WITH RASPBERRY ICE CREAM</i>	12,00€
CREPES SUZETTE À LAWRENCES <i>LAWRENCE'S CRÊPES SUZETTE</i>	22,00€
TÁBUA DE QUEIJOS <i>CHEESE PLATTER</i>	20,00€
GELADOS ARTESANAIS (2 BOLAS À ESCOLHA) <i>ARTISANAL ICE CREAM (2 SCOOPS OF YOUR CHOICE)</i> Sabores: Queijada de Sintra, morango, ananás dos Açores com hortelã, caramelo salgado, chocolate, baunilha, manteiga de amendoim, limão com manjerição, manga, nata, framboesa <i>Flavours: Sintra cheese tart, strawberry, Azorean pineapple with mint, salted caramel, chocolate, vanilla, peanut butter, lemon with basil, mango, cream, raspberry</i>	8,00€

Para acompanhar a sua sobremesa | To accompany your dessert

CAFÉ E PETIT-FOURS <i>COFFEE AND PETIT-FOURS</i>	5,50€	IRISH COFFEE	9,00€	AFFOGATO	6,50€
--	-------	--------------	-------	----------	-------

Vinhos de sobremesa | Dessert wines

CABRITA 10 ANOS (10 YEARS) MOSCATEL SUPERIOR - ALGARVE	9,50€
MOSCATEL QUINTA DO PORTAL 2011 – DOURO	9,00€
PORTO LBV <i>LBV PORT</i>	8,00€
PORTO 10 ANOS <i>PORT 10 YEARS</i>	11,00€
PORTO 20 ANOS <i>PORT 20 YEARS</i>	16,00€
PORTO 30 ANOS <i>PORT 30 YEARS</i>	49,00€
CASAL SANTA MARIA LATE HARVEST - LISBOA	18,00€

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included

Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações | This establishment has a Complaints Book

Alguns dos produtos expostos contêm substâncias alergénias/intolerantes. Caso pretenda obter informação sobre os géneros alimentícios que contêm substâncias alergénias/intolerantes, dirija-se a um funcionário | Some of the products here listed may contain substances that cause allergies or food intolerances. If you require information concerning any product that might contain allergens or if you suffer from food intolerance, please consult a member of our staff for more information.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se por este for inutilizado (Art. 135.º, n.º 3 do Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16-01-2015) | None of the courses, food or drink, including the couvert, may be charged to the consumer if he/she has not ordered and/or accepted aforementioned items (Art. 135.º, n.º 3 of the Law n.º 10/2015 01/16/2015).