ENTRADAS *Starters*

SOPA DO DIA *Soup of the day* — 4,00

Seleção de legumes frescos preparados diariamente
A daily selection of fresh vegetables, prepared to the chef's choice

COUVERT — 4,50

Pão fresco servido com manteiga de ervas e azeite
Fresh bread served with herb butter and olive oil

PICA-PAU À MODA DO CHEF — 18,00
Chef's Portuguese-Style Beef Pica-Pau

Bife de alcatra e camarão salteados em manteiga e aromatizados com vinho branco
Sirloin steak and succulent prawns, sautéed in butter and finished with a touch of white wine

CARPACCIO DE VITELA *Veal Carpaccio* — 15,50

Vitela laminada servida com rúcula, lascas de queijo parmesão e emulsão de azeite e mostarda Dijon
Thinly sliced veal served with rocket salad, parmesan shavings, olive oil and Dijon mustard emulsion

TORTILHA DE CAMARÃO *Shrimp Tortilla* — 12,00

Tortilha tradicional preparada com batata e camarão fresco
Traditional tortilla made with potatoes and fresh shrimp

CAMARÃO FUEGO *Fuego Shrimp* — 16,00

Camarão salteado em manteiga com alho e malagueta, flambeado com brandy e finalizado com ervas aromáticas
Shrimp sautéed in butter with garlic and pepper, flambéed with brandy and finished with aromatic herbs

MEXILHÃO AU ESPUMANTE — 15,50
Mussels with Sparkling Wine

Mexilhões com cebola e pimentos em espumante, finalizados com manteiga e ervas aromáticas
Mussels with onions and peppers in sparkling wine, finished with butter and aromatic herbs

RÚSTICO NO FORNO *Rustic Oven-Baked Sandwich* — 10,00

Pão rústico com bacon e chouriço, mozzarella gratinada e maionese aromatizada
Rustic bread with bacon and chorizo, gratinated mozzarella and a hint of flavored mayonnaise

APERITIVOS *Aperitifs*

GUACAMOLE 7,50
Abacate, cebola, tomate, lima e ervas aromáticas
Avocado, onion, tomato, lime and aromatic herbs

TREMOÇOS / AZEITONAS / AMENDOINS 3,50
Lupini beans / Olives / Peanuts

TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS 19,50
Cheese and cured meat board

TÁBUA DE QUEIJOS 16,50
Cheese board

SALADAS *Salads*

Base de alface, tomate e cenoura ralada, servidas com molho tzatziki
A mix of lettuce, tomato and grated carrot, accompanied by tzatziki sauce

SALADA À LAIS *Signature Lais Salad* 16,00
Camarão fresco e abacate
Fresh shrimp and avocado

SALADA DO VERÃO *Summer Salad* 14,50
Peito de frango grelhado com queijo feta
Grilled chicken breast with feta cheese

SALADA DO PACÍFICO *Pacific Salad* 18,00
Salmão fumado e mozzarella
Smoked salmon and mozzarella

SALADA CAPRESE *Caprese Salad* 11,00
Tomate, mozzarella de búfala e rúcula
Tomato, buffalo mozzarella and rocket salad

ESPECIALIDADES NO PÃO
Bread Specialties

Extras

OVO *Egg*	1,50
CEBOLA *Onion*	1,50
BACON	2,00

HAMBÚRGUER LAIS DE GUIA — 16,50
Lais-style Steak

Hambúrguer de novilho com creme de cheddar, compota de cebola e vinho do Porto, rúcula e crocante de presunto, servido em pão brioche azul

Beef burger with cheddar cream, onion jam and Port wine jam, rocket salad and crispy smoked ham, served on a blue brioche bun

HAMBÚRGUER CLÁSSICO — 14,50
Classic Burger

Hambúrguer de novilho com queijo edam, alface e tomate, servido em pão brioche com molho da casa (maionese, ketchup e pickles)

Beef burger with edam cheese, lettuce and tomato, served on a brioche bun with house sauce (mayonnaise, ketchup and pickles)

BAO ASIÁTICO — 11,50
Asian Bao

Bao (pão asiático) recheado com frango grelhado, cebola marinada e maionese de pimento

Asian bao bun filled with grilled chicken, marinated onions and roasted pepper mayonnaise

TACO DE CAMARÃO — 13,50
Shrimp Taco

Tortilha de trigo recheada com camarão, guacamole, couve-roxa marinada e maionese de ervas

Wheat tortilla filled with shrimp, guacamole, marinated red cabbage and herb mayonnaise

WRAP DE SALMÃO — 14,50
Salmon Wrap

Tortilha de milho recheada com salmão fumado, alface, tomate e molho tzatziki (iogurte, limão, pepino e ervas)

Corn tortilla filled with smoked salmon, lettuce, tomato and tzatziki sauce (yogurt, lemon, cucumber and herbs)

PREGO NO BOLO DO CACO — 13,50
Prego in Bolo do Caco

Bife de alcatra suculento (150g) com queijo e fiambre, servido em pão de caco artesanal

Sirloin steak (150g) with cheese and ham, served in a traditional Portuguese flatbread

FRANCESINHA *Portuguese-style Francesinha* — 17,00
Bife de alcatra, salsicha, linguiça, fiambre e queijo, servido em pão de forma com molho especial

Sirloin steak, sausages, ham and cheese, served on sliced bread with special sauce

TOSTA MOLLET — 11,00
Mollet Egg Toast

Pão saloio com tomate assado confitado e ovo mollet

Saloio bread topped with roasted tomato and mollet egg

TOSTA FETA — 12,00
Feta Toast

Tosta com abacate, queijo feta, nozes e um toque de mel

Toast topped with avocado, feta cheese, walnuts and a drizzle of honey

CARNE *Meat*

Serviço disponível das 12:00h às 16:00h e das 19:00h às 22:00h
Service available from 12:00 PM to 4:00 PM and from 7:00 PM to 10:00 PM

BIFE À LAIS *Lais-style Steak* 25,00

Bife de alcatra grelhado (250g) servido com bacon e mozzarella, envolto em massa folhada e acompanhado de batata laminada frita

Grilled sirloin steak (250g) served with bacon and mozzarella, wrapped in golden puff pastry with sliced fried potatoes

CARIL DE FRANGO *Grilled Chicken Curry* 18,00

Frango grelhado servido com molho de caril, arroz basmati, leite de coco e amêndoas.
Grilled chicken served with curry sauce, basmati rice, coconut milk and almonds.

ALCATRA AU ALECRIM *Sirloin with Rosemary* 23,50

Bife de alcatra grelhado (250g) servido com batata laminada frita e molho demi-glace aromatizado com alecrim

Grilled sirloin steak (250g) served with sliced fried potatoes and rosemary-flavored demi-glace sauce

BOCHECHA NO TACHO *Braised Cheek* 19,50

Bochecha de porco assada no forno com vinho tinto e alho, acompanhada de puré de batata com parmesão

Oven-roasted pork cheek with red wine and garlic, served with mashed potatoes with parmesan

PEIXE *Fish*

ARROZ À LAIS 2 PAX *Signature Lais Rice* 33,00

Arroz caldoso com bisque de camarão, pimentos, aipo, alho, cebola, tomate e variedade de mariscos (camarão, amêijoa, mexilhão e lulas)

Brothy rice with shrimp bisque, peppers, celery, garlic, onion, tomato and a variety of seafood (shrimp, clams, mussels and squid)

BACALHAU COM BROA *Codfish with Cornbread Crust* 23,50

Posta de bacalhau confitada com crosta de broa e ervas, acompanhada de batata a murro e grelos salteados com azeite e alho

Confit codfish loin with a crunchy cornbread and herb crust, accompanied by smashed potatoes and sautéed turnip greens in olive oil and garlic

LULAS GRELHADAS *Grilled Squid* 19,50

Lulas grelhadas acompanhadas de batata a murro, legumes assados (curgete, cenoura, pimentos e brócolos) e maionese especial de pimento

Grilled squid served with smashed potatoes, roasted vegetables (zucchini, carrot, peppers and broccoli) and special pepper mayonnaise

TAGLIATELLE DO MAR *Seafood Tagliatelle* 18,00

Tagliatelle com miolo de camarão, molho cremoso de tomate e natas

Tagliatelle with shrimp meat, enveloped in a rich tomato and cream sauce

VEGETARIANO *Vegetarian*

TAGLIATELLE DE LEGUMES *Vegetable Tagliatelle* — 13,00

Tagliatelle salteado com legumes frescos da época
Tagliatelle sautéed with fresh seasonal vegetables

WRAP TZATZIKI — 11,50
Tzatziki Wrap

Tortilha de trigo recheada com legumes assados e molho tzatziki
Wheat tortilla filled with roasted vegetables and tzatziki sauce

MENU INFANTIL *Kids' Menu*

Nuggets de frango com batata frita — 10,00
Chicken nuggets with french fries

Lasanha à bolonhesa — 10,00
Bolognese lasagna

ACOMPANHAMENTOS *Sides*

Batata-doce assada no forno *Oven-roasted sweet potato*	4,50
Arroz branco *White rice*	3,00
Arroz frito com soja, ovo e mix de legumes asiáticos *Fried rice with soy, egg, and Asian vegetable mix*	5,00
Batata frita palito *French fries*	4,00
Puré de batata com parmesão *Mashed potatoes with parmesan*	6,00
Legumes assados (curgete, cenoura, pimento e brócolos) *Roasted vegetables (zucchini, carrot, peppers and broccoli)*	5,00

SOBREMESAS
Desserts

TIRAMISÙ — 6,50
Tiramisú italiano com camadas de biscoito embebido em café, creme de mascarpone e cacau
Italian tiramisu with layers of coffee-soaked biscuits, mascarpone cream and cocoa

CRUMBLE DE MAÇÃ *Apple Crumble* — 7,00
Maçã caramelizada com biscoito de canela e gengibre, servida com uma bola de gelado de baunilha
Caramelized apple with cinnamon and ginger biscuit, served with a scoop of vanilla ice cream

BOLO DE CHOCOLATE *Chocolate Cake* — 6,50
Bolo de chocolate servido com uma bola de gelado à escolha
Chocolate cake served with a scoop of ice cream of your choice

MOUSSE DE LÓTUS COM CARAMELO SALGADO — 7,00
Lotus Mousse with Salted Caramel

Biscoitos crocantes com mousse de caramelo (natas e leite condensado cozido), finalizada com caramelo salgado

Crunchy biscuits layered with caramel mousse (cream and boiled condensed milk), topped with salted caramel

CHEESECAKE DE FRUTOS VERMELHOS — 6,50
Red Berry Cheesecake

Cheesecake clássico com base crocante, cobertura de frutos vermelhos frescos e molho de frutos silvestres

Classic cheesecake with a crunchy base, topped with fresh red fruits and berry coulis

PUDIM DE LEITE CONDENSADO — 6,00
Condensed Milk Pudding

Pudim de leite condensado, finalizado com amêndoas caramelizadas

Classic condensed milk pudding, topped with caramelized almonds

COPAS DE GELADO
Ice Cream Cups

PRAIA MAR 9,00
Gelado de morango, avelã e baunilha, morangos, banana, topping e chantili
Strawberry, hazelnut and vanilla ice cream, strawberries, banana, topping and whipped cream

TROPICAL 8,50
Gelado de ananás, limão e manga, ananás e topping
Pineapple, lemon and mango ice cream, pineapple and topping

MENU PEQUENO-ALMOÇO
Brunch

Torrada, croissant, ovos mexidos, bacon ou salmão fumado, compotas, manteiga e iogurte com granola 20,00
Toast, croissant, scrambled eggs, bacon or smoked salmon, jams, butter and yogurt with granola

CREPES

Banana, Mel e Nozes 6,00
Banana, honey and walnuts

Chocolate 53% Cacau 6,00
Chocolate (53% cocoa)

Chocolate, Gelado (2 bolas) e Chantili 7,00
Chocolate, ice cream (2 balls) and whipped cream

CAFETARIA
Cafeteria

TORRADA 2,75
Toast

1/2 TORRADA 2,00
1/2 Toast

CROISSANT SIMPLES 2,00
Croissant

CROISSANT COM QUEIJO 2,50
Cheese croissant

CROISSANT COM FIAMBRE 2,50
Ham croissant

CROISSANT MISTO 3,00
Ham and cheese croissant

PASTEL DE NATA 1,50
Custard tart

SCONES 4,00

LAIS DE GUIA

Valores em euro (€) - Pagamento no ato da entrega. IVA incluido à taxa legal em vigor. Para mudar de mesa ou movimentar mobiliário por favor fale primeiro com o empregado de mesa. A utilização de computadores é permitida com excepção dos fins-de-semana. Animais domésticos autorizados apenas na esplanada e obrigatoriamente com trela. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Se tiver alguma restrição alimentar por favor mencione aos nossos colaboradores. Os nossos alimentos são confecionados com o máximo de segurança alimentar mas não estão excluídas contaminações cruzadas na preparação dos mesmos.

Prices in euros (€) - VAT included at legal rate. If you want to swap tables or change furniture's layout please talk with the waiter firstly. The use of laptops is allowed except during the weekends. Pets are welcome only on the outside terrace and duly kept on a leash. No dish, drink or food product, including couvert, can be charged if not ordered by the client and consumed. Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs. Our food is prepared with maximum safety, but cross-contamination while preparing is not excluded.