

PISCINA

Fonte da Telha

NA MESA

A PORTUGUESA	8 €
PATÉ DO MAR DE SAPATEIRA, AZEITONAS, QUEIJO AROMÁTICO E CESTO DE PÃO	
CAMARÃO MAIONESE WASABI	9 €
CAMARÃO COZIDO, SERVIDO COM MAIONESE DE WASABI	
TEMPURA CAMARÃO	14 €
PEIXINHOS DA HORTA	14 €
CROCANTES PEDAÇOS DE FEIJÃO VERDE, PASSADOS NUM POLME DE FARINHA, CERVEJA, ALHO EM PÓ, SAL, PIMENTA, ESPECIARIAS E MOLHO TÁRTARO	
PIMENTOS PADRON	13 €
SALTEADOS EM AZEITE COM ALHO PICADO E POLVILHADOS COM COENTROS E RASPAS DE LIMA	
TABULEIRO DE MARISCOS	26 €
COMBINADO DE 6 OSTRAS MAIS 4 CAMARÕES	

OSTRAS

OSTRAS 3 UNI	12 €
OSTRAS 6 UNI	20 €
OSTRAS 12 UNI	32 €

PARA PARTILHAR

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO	18 €
AMEIJOA DA NOSSA COSTA COM AZEITE AROMÁTICO, ALHO, COENTROS E PÃO	
GAMBAS À GUILLO	16,50 €
GAMBAS SALTEADAS EM AZEITE COM ALHO, MALAGUETA, PIMENTO E PÃO	
MEXILHÕES À BELGA	17 €
MOLHO DE MOSTARDA COM AIPO, GENGIBRE, ALHO, VINHO BRANCO E BATATA FRITA	
TANGO MARÍTIMO	19 €
ESPETO DE POLVO E GAMBAS GRELHADAS COM AZEITE AROMÁTICO E PÁPRICA	
SANDWICH DE ATUM E FOIE GRAS	16 €
PÃO BRIOCHE TOSTADO, QUEIJO CREME AROMÁTICO, ATUM EM LAMINAS SELADO, MAÇÃ CARAMELIZADA, MEDALHÃO DE FOIE GRAS COM FLOR DE SAL E PALHA DE ALHO FRANCÊS	
PIPOCA DE CAMARÃO	14 €
PEQUENOS PEDAÇOS DE CAMARÃO AROMÁTICOS CROCANTES COM AZEITONAS CRISPY, LIMÃO E COENTROS	
CASCO DE SAPATEIRA	18 €
SAPATEIRA RECHEADA NO SEU PRÓPRIO MOLHO COM PICKLES, ERVAS AROMÁTICAS, MOSTARDA, OVO, CERVEJA E MAIONESE	
CAUDA DE LAGOSTA & FRITAS	25 €
GRATINADAS COM MANTEIGA DE ALHO, ERVAS E MALAGUETA, SERVIDAS COM BATATAS FRITAS E SALADA	
TIRINHAS DE PORCO PRETO	17 €
TIRAS DE SECRETOS, MARINADAS EM NOTAS ASIÁTICAS E GRELHADAS NO CARVÃO	
ESPETINHO DE FRANGO SATAY	14 €
PEQUENOS ESPETOS DE FRANGO COM TERYAKI, MANTEIGA AMENDOIM, MOLHO SATAY A BASE DE AMENDOIM, ESPECIARIAS E LEITE DE COCO	
PIANO TEX MEX	15 €
TIRAS DE ENTRECOSTO COM ESPECIARIAS, MEL BARBECUE, SWEET CHILLI E SEMENTES DE SÁSAMO	
CEVICHE PERUANO DE PEIXE BRANCO	15 €
TRADICIONAL LECHE DE TIGRE, COENTROS, GENGIBRE, MALAGUETA, ALHO, PEIXE, SUMO DE LIMA, PURÉ DE MILHO, MILHO FRITO E CRISPY DE BATATA DOCE	
TIRADITO DE ROBALO E TORANJA	15 €
LECHE DE TIGRE VERDE COM KIWÍ, LAMINAS DE ROBALO, SUNOMONO DE RABANETE, TORANJA, MICRO ERVAS, ÓLEO DE MALAGUETA E RASPAS DE LIMA	
SALMÃO GRAVLAX	16 €
DELICADAS TIRAS DE SALMÃO CURADO EM SAL, AÇÚCAR, LARANJA, LIMÃO E ENDRO, SERVIDO COM MOLHO DE ALCAPARRAS E MOSTARDA, SUNOMONO E PÃO	
CARPACCIO ATUM E MARACUJÁ	17 €
CARPACCIO RÚSTICO COM LECHE DE TIGRE E MARACUJÁ	
CHOCO FRITO	15 €
CHOCO, MOLHO TÁRTARO E BATATA FRITA	
TACOS DE CAMARÃO	15 €
TORTILHAS COM RIPADO DE ALFACE, PICO DE GALLO COM MANGA, MOUSSE DE ABACATE, CROCANTE DE CAMARÃO PANADO E CEBOLA ROXA CARAMELIZADA	

SALADAS

HALLOUMI E QUINOA	19 €
QUINOA AROMÁTICA, PEPINO, CEBOLA, TOMATE, NOZES, VINAGRETE, HALLOUMI GRELHADO E UM TOQUE DE MEL	
CARPACCIO BETERRABA CHIOGGIA	14 €
LAMINAS DE BETERRABA, VINAGRETE DE FRUTOS VERMELHOS, QUEIJO CREME DE LIMA, UVA PASSA, NOZ, MICRO ERVAS, XAROPE DE BETERRABA E AZEITE DE LARANJA	
CAESAR	16 €
ALFACE ROMANA, MOLHO CREMOSO CAESAR, CROUTONS, PEDAÇOS DE FRANGO, PARMESÃO, BACON E OVO COZIDO	
TABOULEH	15 €
QUINOA EM LIMÃO E HORTELÃ, COM PEPINO, MALAGUETA, TOMATE, CEBOLA ROXA, RASPAS DE LIMA, COENTROS, SALSA E HORTELÃ NO VINAGRETE	
FRUTOS DO MAR	18 €
LULAS, CAMARÕES, MEXILHÕES, PICO DE GALLO, AZEITE AROMATIZADO, SERVIDO COM PÃO TOSTADO	
LENTILHAS COM OVO ESCALFADO	14 €
LENTILHA, BACON, ESPINAFRE, CENOURA, VINAGRETE, OVO ESCALFADO E PIMENTO DO REINO	

NO PÃO

SIR BURGER CHEDDAR	16 €
QUEEN BURGER - VEGANO	18 €
ADICIONAL DE BACON	1 €
BAO ATUM	17 €
PÃO JAPONÊS, TÁRTARO DE ATUM, MAIONESE SPICY, RASPAS DE LIMA, COENTROS E CEBOLA CRISPY	

NA GRELHA

COSTELETAS DE BORREGO	18 €
ACOMPANHA BATATA ASSADA A MURRO	
ENTRECÔTE TRINCHADO 300GR	20 €
ACOMPANHA BATATA ASSADA A MURRO	
BIFE À PORTUGUESA	28 €
ACOMPANHA BATATA FRITA	
1/2 FRANGO GRELHADO	12 €
ACOMPANHA BATATA ASSADA A MURRO	
FRANGO GRELHADO	16 €
ACOMPANHA BATATA ASSADA A MURRO	
FILETE DE PEIXE BRANCO	18 €
ACOMPANHA RATATOUILLE	
SARDINHA (FINAIS DE SEMANA)	16 €
ACOMPANHA PÃO TORRADO, BATATA A MURRO E SALADA MISTA COM PIMENTOS E COENTROS	
ROBALO	KG 55 €
ACOMPANHA ARROZ ALHO FRANCÊS, PURÉ E RATATOUILLE	
PREGADO	KG 65 €
ACOMPANHA ARROZ ALHO FRANCÊS, PURÉ E RATATOUILLE	

KIDS

NUGGETS FRANGO	9 €
ACOMPANHA BATATA FRITA	
MINI BURGER	9 €
PÃO, QUEIJO, MAIONESE E BATATA FRITA	
NIGIRI SALMAO 4 UNI	8 €
ESPAGUETE A BOLONHESA	9 €

GUARNIÇÕES

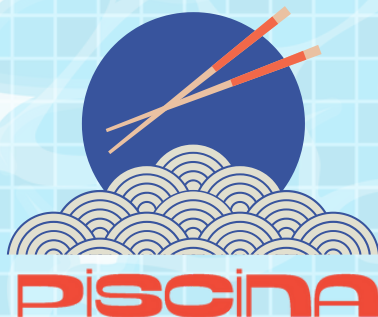
SALADA MISTA	4 €
ARROZ ALHO FRANCÊS	5 €
ARROZ BRANCO	4 €
ARROZ COCO	5 €
BATATA ASSADA A MURRO	5 €
BATATA FRITA	5 €
BATATA FRITA DOCE	7 €
RATATOUILLE	6 €



Se possui alergia a qualquer um desses alimentos apresentados acima (REG 1169/2011) ou outros aqui não listados, por favor informe ao empregado de mesa de imediato. Não rejeitamos a possibilidade de ocorrência de contaminações cruzadas.

Os produtos podem ser a base de alergénio, conter a alergénio ou apresentar vestígios do alergénio.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações | IVA incluído à taxa em vigor | Taxa de serviço (sugerida) de 10% acrescida na fatura



Fonte da Telha

NIGIRI



SALMÃO 3UNI /5UNI	7€ /10€
CAMARÃO (BRASEADO) 3UNI/5UNI	9€ /12€
ATUM 3UNI/5UNI	9€ /12€
PEIXE BRANCO 3UNI/5UNI	7€ /10€

GUNKAN



SALMÃO 3UNI /5UNI	9€ /13€
Maionese, tártaro de salmão, molho de ostra, cebolinha, braseado	
SALMÃO CREAM CHEESE 3UNI/5UN	9€ /13€
Cream cheese, crispy de couve e tarê	
EBI 3UNI/5UN	12€ /17€
Gunkan de salmão com topping de camarão panado	
CAMARÃO E SALMÃO BRASEADO 3UNI/5UNI	8€ /13€
Tarê, camarão tempura, cream cheese, salmão braseado, cebolinha	
ATUM E FOIE GRAS 3UNI/5UNI	18€ /24€
PEIXE BRANCO 3UNI/5UNI	7,50€ /12,50€
Maionese, tártaro de peixe branco e raspas de limão	
TOBIKO 3UNI/5UNI	6€ /10€
Alga, arroz e tobiko	

SASHIMI



SALMÃO 5UNI/10UNI	10€ /18€
SALMÃO COM MOLHO DE OSTRA 5UNI/10UNI	12€ /20€
ATUM 5UNI/10UNI	12€ /19€
PEIXE BRANCO 5UNI/10UNI	10€ /16€
ROSA TRICOLOR 12UNI	25 €
Salmão, Atum e Peixe Branco	

URAMAKI



PHILADELPHIA 8UNI	17 €
Arroz, salmão e philadelphia	
HARU 8UNI	18 €
Arroz, salmão e manga	
EBI 8UNI	20 €
Arroz, camarão e philadelphia	
CALIFORNIA 8UNI	19 €
Arroz, salmão, pepino e philadelphia	

HOSSOMAKI



ATUM 8UNI	16 €
SALMÃO 8UNI	12 €
PEPINO E ABACATE 8UNI	10 €



HOT



PHILADELPHIA 6UNI	14 €
salmão e philadelphia	
SPICY TUNA 6 UNI	17 €
Tártaro de atum, siracha e wasabi	
EBI SALMÃO 6 UNI	18 €
Tártaro de salmão e camarão	

ESCOLHAS DO CHEF



COMBINADO PISCINA	32 €
4 sashimi, 4 nigiri, 4 gunkan, 4 uramaki	
SASHIMI 16 UNI	28 €
NIGIRI 20 UNI	40 €
GUNKAN 20 UNI	45 €

BOWLS



BOWL SALMÃO	17 €
Arroz, manga, pepino, cenoura, abacate, rabanete, semente de sésamo	
BOWL ATUM	18 €
Arroz, fava, cebola roxa, milho, maçã verde, melão, semente de sésamo	
BOWL CAMARÃO THAI	19 €
Arroz, abacate, manga, cebola roxa, pepino, semente de sésamo	
BOWL VEGGIE	16 €
Quinoa, pepino, tomate, cebola roxa, rabanete, milho e ervilha	



DESSERTS MENU

LES CLASSIQUES GLACÉS



AFFOGATO	5.00€
1 bola de baunilha e café expresso	
INCONTOURNABLE	8.50€
1 bola de chocolate, 1 bola de baunilha, 1 bola de café, chocolate quente e chantilly	
DAME BLANCHE	8.50€
3bolas de baunilha, chocolate quente e chantilly	
CAFE LIEGEOIS	8.50€
2 bolas de café, 1 bola de baunilha, café expresso e chantilly	
CHOCOLATE LIEGEOIS	8.50€
2 bolas de chocolate, 1 bola de baunilha, chocolate quente e chantilly	
FRAISE MELBA	9.00€
2 bolas de morango, 1 bola de baunilha, morangos, coulis de morango e chantilly	
BANANA SPLIT	9.00€
1 bola de chocolate, 1 bola de morango, 1 bola de baunilha, banana, chocolate quente e chantilly	
AÇAÍ	9.00€
Açaí, banana e granola	

LES COMPOSITIONS GLACÉES

DAME VERTE	8.50€
3bolas de pistachio, chocolate quente e chantilly	
MONTE BLANC	9.00€
2 bolas de baunilha, purê de castanhas, amendoas e chantilly	
FRONTE	8.50€
1 bola de avelã, 1 bola de rum com passas, 1 bola de baunilha, chocolate quente e chantilly	
DA TELHA	9.00€
2 bolas de avelã, 1 bola de baunilha, caramelo, amendoas e chantilly	
PISCINA	8.50€
1 bola de caramelo, 1 bola de baunilha, 1 bola de chocolate, chocolate quente e chantilly	
COCONUT	9.00€
2 bolas de coco, 1 bola de chocolate, chocolate quente e chantilly	
PANTHERE ROSA	9.00€
1 bola de algodão doce, 1 bola de framboesa, 1 bola de morango, morangos, suspiro e chantilly	
FRUITY	8.50€
1 bola de framboesa, 1 bola de limão, 1 bola de maracuja, coulis de morango e chantilly	

LES ALCOOLISÉS GLACÉS

COLONEL	9.00€
2 bolas de limão e vodka	
LIMONCELLO	9.00€
2 bolas de limão e limoncello	
PRAIA	10.00€
1 bola de pera, 1 bola de framboesa, 1 bola de limão, espumante e chantilly	
IRISH COFFEE GELADO	10.00€
2 bolas de café, whisky quente e chantilly	
CARAMELO	10.00€
2 bolas de caramelo, 1 bola de coco, bailey´s e chantilly	
MALIBOU	10.00€
2 bolas de coco, 1 bola de chocolate, malibu e chantilly	
CAPARICA	10.00€
1 bola de baunilha, 1 bola de rum com passas, 1 bola de coco, rum e chantilly	
MEXICAN	10.00€
2 bola de cafe, licor kahlua, canela e chantilly	

LES CLASSIQUES

MOUSSE DE CHOCOLATE	6.00€
CRUMBLE DE MAÇA COM GELADO DE BAUNILHA	7.00€
PROFITEROLES COM GELADO DE BAUNILHA E AMENDOAS	9.00€
MORANGO COM SUSPIRO E CHANTILLY	9.00€
PETIT GATEAU COM GELADO DE BAUNILHA	6.00€
1 BOLA 2 BOLAS 3 BOLAS	3.00€ 5.00€ 7.00€
Adicional de chantilly ou chocolate quente	1.00€



Se possui alergia a qualquer um desses alimentos apresentados acima (REG 1169/2011) ou outros aqui não listados, por favor informe ao empregado de mesa de imediato.

Não rejeitamos a possibilidade de ocorrência de contaminações cruzadas.

Os produtos podem ser a base do alérgico, conter o alérgico ou apresentar vestígios do alérgico.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações | IVA incluído à taxa em vigor | Taxa de serviço (sugerida) de 10% acrescida na fatura