

## Couverts

<i>Cesta de Pão</i>	€2,50
<i>Paté Caseiro de Atum</i>	€2,00
<i>Azeitonas</i>	€1,50
<i>Pão Torrado com Manteiga</i>	€2,50

## O Chef Recomenda...

<i>Esparguete com Camarão</i>	€18,00
<i>Filetes de Peixe-Galo com Arroz do Rio</i>	€18,00
<i>Pontelhas (Lulinhas) com Arroz do Rio</i>	€19,00
<i>Gambas Panadas com Arroz do Rio</i>	€20,00
<i>Caldeirada de Línguas de Bacalhau com Ovo Escalfado</i>	€20,00
<i>Polvo à Lagareiro</i>	€20,00

## Marisco

<i>Amêijoas</i>	€55,00 /Kg
<i>Canivetes</i>	€40,00 /Kg
<i>Santola</i>	€55,00 /Kg
<i>Conquilhas</i>	€50,00 /Kg
<i>Ostras</i>	€35,00 /Kg
<i>Gambas de Moçambique</i>	€55,00 /Kg
<i>Percebes</i>	€70,00 /Kg
<i>Canilhas</i>	€75,00 /Kg
<i>Gambas do Algarve</i>	€75,00 /Kg
<i>Lavagante</i>	€95,00 /Kg
<i>Lagosta</i>	€95,00 /Kg
<i>Camarão da Costa</i>	€95,00 /Kg
<i>Camarão Tigre</i>	€95,00 /Kg
<i>Lagostins</i>	€95,00 /Kg



## Sopa

<i>Sopa do Dia</i>	€3,00
<i>Creme de Santola</i>	€4,00

## Entradas

<i>Queijo Seco</i>	€4,50
<i>Salada de Polvo</i>	€9,30
<i>Gambas "A L´Ajillo"</i>	€14,00
<i>Gambas Panadas com Três Molhos</i>	€14,50
<i>Polvo à Galega</i>	€14,00
<i>Pontelhitas</i>	€16,00
<i>Salada Especial Alfoz</i>	€7,50
<i>Prego do Lombo no pão</i>	€9,00

## Peixe Fresco da Lota

<i>Lulas</i>	€40,00 /Kg
<i>Chocos</i>	€40,00 /Kg
<i>Ovas de Pescada</i>	€45,00 /Kg
<i>Raia</i>	€42,00 /Kg
<i>Dourada</i>	€44,00 /Kg
<i>Robalo</i>	€46,00 /Kg
<i>Linguado</i>	€55,00 /Kg
<i>Pregado</i>	€60,00 /Kg

## Pratos de Carne

<i>Bitoque do Lombo</i>	€16,00
<i>Bife do Lombo Frito ou Grelhado</i>	€20,00
<i>Pica-pau do Lombo com Batatas Fritas</i>	€20,00
<i>Bife à Al Foz com Molho de Cerveja Preta e Batata Rosty</i>	€20,00
<i>Bife do Lombo à Portuguesa (com Batatas às Rodelas e Presunto)</i>	€20,00
<i>Bife do Lombo com Três Pimentas</i>	€20,00
<i>Chateaubriand com Esparregado e Batata Rosty</i>	€20,00



## Sobremesas

<i>Pêra Bêbada em Moscatel</i>	€3,25
<i>Pudim de Abade de Priscos</i>	€3,25
<i>Bolo de Chocolate</i>	€4,50
<i>Morgado de Amêndoa</i>	€4,00
<i>Doce do Dia</i>	€3,50
<i>Bola de Gelado (Diversos Sabores)</i>	€2,50

## Fruta

<i>Fruta de Época</i>	€3,50
<i>Ananás</i>	€4,00
<i>Manga</i>	€5,00

*IVA Incluído à taxa em vigor - Neste estabelecimento existe Livro de Reclamações.*

*Alergénios: Se necessitar de informação sobre alergénios, por favor consulte os nossos colaboradores antes de efectuar o seu pedido.*

*Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.*



## *Reserva Natural do Estuário do Tejo*

A Reserva Natural do Estuário do Tejo, criada em 1976, situa-se a Norte de Alcochete, ocupando uma superfície de 14.560 hectares, abrangendo uma extensa área de águas estuarinas, zonas de lamas e sapal, salinas, mouchões (da Póvoa, Alhandra e Lombo do Tejo) e terrenos agrícolas.

Considerada uma das reservas naturais mais importantes da Europa, é a zona húmida mais extensa do país com uma grande biodiversidade e variedade de habitats e uma das maiores extensões contínuas de sapal.

O estuário do Tejo funciona como local de cria para peixes, caso do Linguado e do Robalo. Para peixes migradores como a Lampreia, a Savelha e a Enguia o Tejo é local de transição entre meio marinho e o fluvial.

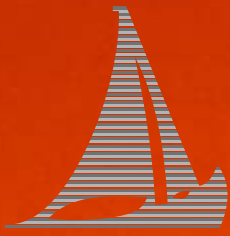
Devido à sua localização, esta zona húmida é uma área de eleição para diversas espécies da avifauna. O Flamingo, a Águia-sapeira e o Ganso-bravo-comum, com populações variáveis, também frequentam estas paragens.

Lontras, Touro, Rato-de-cabera, Cavalo de Lide, entre muitas outras espécies de mamíferos também habitam o território desta Reserva.

Dentro da Reserva Natural do Estuário do Tejo foram demarcadas duas reservas integrais: a Reserva Integral do Mouchão do Lombo do Tejo, que visa a protecção da nidificação de algumas espécies, e a Reserva Integral de Pancas, da qual faz parte a maior mancha de sapal do estuário que se desenvolve entre a foz do Rio Sorraia e Alcochete.

Num cenário paradisíaco único, a Reserva Natural do Estuário do Tejo faz com que Lisboa seja única capital europeia a possuir, diante de portas, uma reserva natural desta importância.





ALFOZ  
restaurante



26  
ANOS

## Couverts

<i>Basket Bread</i>	€2,00
<i>Homemade Tuna Patê</i>	€1,50
<i>Olives</i>	€2,50
<i>Toasted Bread With Butter</i>	

## The Chef Recommends...

<i>Spaguetti Shrimp</i>	€18,00
<i>John Dory Fillets with Seafood Rice</i>	€18,00
<i>Pontelhitas with Seafood Rice</i>	€19,00
<i>Sea Brean Fillet with Shrimp Gravy</i>	€20,00
<i>Cod Tongue Stew with Poached Egg</i>	€20,00
<i>Octopus "Lagareiro" Style (Poached with Virgin Olive Oil)</i>	€20,00

## shellfish

<i>Clams</i>	€55,00 /Kg
<i>Razor Clams</i>	€40,00 /Kg
<i>Spider Crab</i>	€55,00 /Kg
<i>Bean Clams</i>	€50,00 /Kg
<i>Oysters</i>	€35,00 /Kg
<i>Prawns of Mozambique</i>	€55,00 /Kg
<i>Goose Barnacles</i>	€70,00 /Kg
<i>Spiny Dye Murex</i>	€75,00 /Kg
<i>Prawns from Algarve</i>	€75,00 /Kg
<i>Craw Fish Lobster</i>	€95,00 /Kg
<i>Lobster</i>	€95,00 /Kg
<i>Shrimp from The Coast</i>	€95,00 /Kg
<i>Tiger Prawn</i>	€95,00 /Kg
<i>Crawfish   Scampi</i>	€95,00 /Kg



## Soup

<i>Soup of The Day</i>	€3,00
<i>SpiderCra Bisque</i>	€4,00

## Appetizers

<i>Cheese</i>	€4,50
<i>Octopus Salad</i>	€9,30
<i>Prawns "A L 'Ajillo"</i>	€14,00
<i>Three Sauce Prawns Milanese</i>	€14,50
<i>Octopus «Galega»</i>	€14,00
<i>Pontelhitas</i>	€16,00
<i>Especial Alfoz Salad</i>	€7,50
<i>Fillet Steak in Bread</i>	€9,00

## Fresh Fish From The Market

<i>Squid</i>	€40,00 /Kg
<i>Cuttlefish</i>	€40,00 /Kg
<i>fish eggs</i>	€45,00 /Kg
<i>Thornback rai</i>	€42,00 /Kg
<i>Sea Bream</i>	€44,00 /Kg
<i>Sea Bass</i>	€46,00 /Kg
<i>Floundee</i>	€55,00 /Kg
<i>Nailed fish</i>	€60,00 /Kg

## Meat Courses

<i>Tenderloin "Bitoque" Style</i>	€16,00
<i>Grilled Sirloin Steak</i>	€20,00
<i>Tenderloin Grilled or Fried</i>	€20,00
<i>Chopped Tenderloin with French Fries</i>	€20,00
<i>Beef "Al Foz" with Black Beer Sauce and Rosty Patatoes</i>	€20,00
<i>Tenderloin Three Peppers</i>	€20,00
<i>Chateaubriand mashed spinach and Rosty Patatoes</i>	€20,00



## Desserts

<i>Poached Pears in Muscatel</i>	€3,25
<i>Abade de Priscos Puddina</i>	€3,25
<i>Chocolate Cake</i>	€4,50
<i>Morgado de Amêndoa (traditional almond pastry from Algarve)</i>	€4,00
<i>Day dessert</i>	€3,50
<i>Ice Cream à la Carte (several flavors)</i>	€2,50

## Fruit

<i>Seasonal Fruit</i>	€3,50
<i>Pineapple</i>	€4,00
<i>Mango</i>	€5,00





## *Tejo Estuary Natural Reserve*

The Tejo Estuary Natural Reserve was created in 1976. Located north of Alcochete Village, the Reserve occupies an area of about 14.560 hectares, enclosing an extensive area of estuary waters, muddy areas, salines, small river islands (the ones of Póvoa, Alhandra and Lombo do Tejo) and many agricultural fields.

Considered to be one of the most important natural reserves in Europe, it is the most extensive humid area of the Country, enclosing a big diversity and habitat variety.

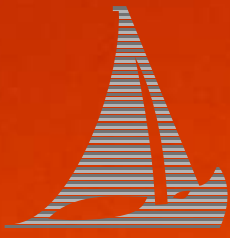
The Tejo (Tagus) Estuary is also important for the raise of several species, such as flatfish or snooks. For some migrating fish such as lamprey, eel, shad, among others, Tejo River is also the transition place between the sea and the river.

Due to its location, this humid area is a perfect place for several birds species. Flamingo, Marsh Harrier or the Greylag Goose also frequent this area, along with other species such as Otters, Bulls, Cabrera's Vole, Horses, among many other mammals that also inhabit the Reserve's territory.

Inside the Tejo Estuary Reserve were demarked two integral reserves: The Mouchão do Lombo do Tejo Integral Reserve, which aims for the nesting protection of some species, and the Pancas Integral Reserve.

A paradisiacal scenery, the Tejo Estuary Natural Reserve makes of Lisboa the only European capital with an important natural reserve such as this one.





ALFOZ  
restaurante



26  
ANOS

## Couverts

<i>Beurre</i>	€2,50
<i>Patê de Thon Maison</i>	€2,00
<i>Olives</i>	€1,50
<i>Tartines de Pain Grillé avec du Beurre</i>	€2,50

## Le Chef Recommande...

<i>Spaghetti aux Crevettes</i>	€18,00
<i>Filet de Saint-Pierre accompagné de Riz aux Fruits de Mer</i>	€18,00
<i>Pontelhitas (petit calamars) accompagné de Riz aux Fruits de Mer</i>	€19,00
<i>Gambas Panées accompagné de Riz aux Fruits de Mer</i>	€20,00
<i>Caldeirada (Bouillabaisse Portugaise) de Langues de Morue avec oeuf Poché</i>	€20,00
<i>Poulpe à Lagareiro</i>	€20,00

## Fruits de Mer

<i>Palourdes</i>	€55,00 /Kg
<i>Couteaux</i>	€40,00 /Kg
<i>Araignée de Mer</i>	€55,00 /Kg
<i>Conquilhas (petit coquillage)</i>	€50,00 /Kg
<i>Huîtres</i>	€35,00 /Kg
<i>Gambas de Mozambique</i>	€55,00 /Kg
<i>Pouce-Pied</i>	€70,00 /Kg
<i>Canilhas (Murex)</i>	€75,00 /Kg
<i>Gambas de L'Algarve</i>	€75,00 /Kg
<i>Homrad</i>	€80,00 /Kg
<i>Langouste</i>	€90,00 /Kg
<i>Crevettes de la Côte</i>	€95,00 /Kg
<i>Crevettes Tigre</i>	€95,00 /Kg
<i>Langoustine</i>	€95,00 /Kg



## Soupe

<i>Soupe du Jour</i>	€3,00
<i>Bisque d'Araignée du Mer</i>	€4,00

## Entrée

<i>Fromage</i>	€4,50
<i>Salade de Poulpe</i>	€9,30
<i>Gambas "A L´Ajillo"</i>	€14,00
<i>Gambas Panées avec Trois Sauces</i>	€14,50
<i>Pontelhitas (petit calamars)</i>	€16,00
<i>Salade Spéciale Alfoz</i>	€7,50
<i>surlonge du pain</i>	€9,00

## Poisson Frais de la Criée

<i>Calmar</i>	€40,00 /Kg
<i>Seiche</i>	€40,00 /Kg
<i>Oeufs de poisson</i>	€45,00 /Kg
<i>Raie</i>	€42,00 /Kg
<i>Daurade</i>	€44,00 /Kg
<i>Bar</i>	€46,00 /Kg
<i>Sole</i>	€55,00 /Kg
<i>Poisson turbot</i>	€60,00 /Kg

## Plats de Viandes

<i>Bitoque (Filet de Bouef)</i>	€16,00
<i>Steak de Faux-Filet Grillé</i>	€20,00
<i>Filet de Bouef Frit ou Grillé</i>	€20,00
<i>Pica-Pau (Émincé de Boeuf) avec Frites</i>	€20,00
<i>Steak Façon "Al Foz" avec Sauce de Bière Noire et Pommes de Terre Rösti</i>	€20,00
<i>Filet de Boeuf à La Portugaise (avec Rondelles de Pommes de Terre et Jambon Cru)</i>	€20,00
<i>Chateaubriand avec Frites</i>	€20,00



## Desserts

<i>Poire Poché au Muscatel</i>	€3,25
<i>Flan Abade de Priscos</i>	€3,25
<i>Gâteau au Chocolat</i>	€4,50
<i>Morgado de Amêndoa (traditionnal gâteau d'amende d'Algarve)</i>	€4,00
<i>Dessert du jour</i>	€3,50
<i>Crème Glacée à La Carte (Differents Perfuns)</i>	€2,50

## Fruit

<i>Fruit de Saisot</i>	€3,50
<i>Ananas</i>	€4,00
<i>Mangue</i>	€5,00

*IVA Incluído à taxa em vigor - Neste estabelecimento existe Livro de Reclamações.*

*Alergénios: Se necessitar de informação sobre alergénios, por favor consulte os nossos colaboradores antes de efectuar o seu pedido.*

*Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.*



## *La Réserve Naturelle de L'Estuaire du Tejo*

La réserve naturelle de l'estuaire du Tejo a été créée en 1976. Située au nord du village d'Alcochete, la réserve occupe une superficie d'environ 14.560 hectares, englobant une vaste zone d'estuaires, de zones boueuses, de salines, de petites îles (Povoa, Alhandra et Lombo do Tejo) et de nombreux champs agricoles.

Considérée comme l'une des réserves naturelles les plus importantes d'Europe, c'est la zone humide la plus étendue du pays, renfermant une grande diversité et une grande diversité d'habitats.

L'estuaire du Tage (Tage) est également importante pour l'élevage de plusieurs espèces, telles que les poissons plats ou les snooks. Pour certains poissons migrateurs comme la lamproie, l'anguille, l'alose, entre autres le fleuve Tejo est aussi le lieu de transition entre l'océan et la rivière.

En raison de son emplacement, cette zone humide est un endroit parfait pour plusieurs espèces d'oiseaux. Le flamant, le busard des marais ou la bernache craie fréquentent également cette région, ainsi que d'autres espèces telles que les loutres, les taureaux, le campagnol de Cabrera, les chevaux, et bien d'autres mammifères qui habitent également le territoire de la réserve.

À l'intérieur de la réserve naturelle de l'estuaire du Tejo se trouvaient deux réserves intégrales: la réserve intégrale de Mouchão do Lombo do Tejo, qui vise la protection de la nidification de certaines espèces, et la réserve intégrale de Pancas.

Un paysage paradisiaque, la réserve naturelle de l'estuaire du Tejo fait de Lisbonne la seule capitale européenne avec une importante réserve naturelle comme celle-ci.

