# Luso

## COCKTAILS

Martini de azeite 13
Margarita 13
Negroni 13
Cooler de ameixa e limão (sem-alc) 10

## PETISCOS

Pâté de peixe 4.6
Requeijão v 3.5
Pão, manteiga com sal v 6
Presunto ibérico 12.5
Anchovas em azeite 8.5

Sapateira, pão torrado 5.9 1uni
Vieiras com manteiga de alho 9.5 1uni
Bifana, mostarda 6.9 1uni
Lagosta sobre pastel 6.6 1uni
Espetada de lombo 9.8 1uni

## ENTRADAS

Chouriço na brasa 8.5
Croquetes de wagyu 13.5

Peixinhos da horta v 8
Cogumelos com alho e salsa v 14.5
Courgette, ervilha torta, queijo ibérico v 12.5

Gambas selvagens à guilho 15
Lulas com molho de manteiga 17.5
Amêijoas à Bulhão Pato 19.5
Choco frito 14

## PRATOS PRINCIPAIS

Frango do campo, piri piri 24
Dourada, pil pil 28
Arroz de cogumelos e alho-francês v 18.5
Leitão da Bairrada 29
Ribeye (200g) 38

Arroz de lagosta (para 2-3) 70
Robalo ao sal (700g) 50

## ACOMPANHAMENTOS

Batatas fritas v 7
Salada verde v 7
Pimentos assados v 5
Salada de tomate v 10
Arroz no forno v 9

## SOBREMESAS

Tarte de amêndoa v 8
Pão de ló v 8
Mousse de chocolate v 9

V - Vegetariano. Para opções veganas, fale com a nossa equipa.

Por favor, pergunte sobre alergénios e informe-nos de quaisquer restrições alimentares.
Será adicionada à sua conta uma taxa de serviço facultativa de 14.5% e um couvert de 1.5 por pessoa,
referente à água filtrada Belu à discrição.

# Luso

## COCKTAILS

Olive oil martini 13
Margarita 13
Negroni 13
Plum & lemon cooler (non-alc) 10

## SNACKS

Fish pâté 4.6
Portuguese cream cheese v 3.5
Sourdough bread, salted butter v 6
Ibérico ham 12.5
Anchovies, olive oil 8.5

Dressed crab, toast 5.9 ea
Disco scallop, garlic butter 9.5 ea
Pork sandwich, mustard 6.9 ea
Lobster, puff pastry 6.6 ea
Beef fillet skewer, onion relish 9.8 ea

## STARTERS

Grilled chorizo 8.5
Short rib wagyu croquettes 13.5

Tempura runner beans, paprika mayo v 8
Mushrooms, garlic butter, parsley v 14.5
Grilled courgette, greens, Ibérico cheese v 12.5

Wild prawns, garlic bisque 15
Sautéed squid, lemon butter 17.5
Clams, white wine, garlic, coriander 19.5
Fried cuttlefish, lemon aioli 14

## MAINS

Grilled whole baby chicken, chilli 24
Butterflied bream, pil pil 28
Mushroom & leek rice v 18.5
Bairrada-style suckling pig 29
Ex-dairy Jersey ribeye (200g) 38

Lobster rice (for 2-3) 70
Whole seabass baked in salt (700g) 50

## SIDES

Fried potatoes v 7
Green leaf salad v 7
Grilled red peppers v 5
Tomato salad v 10
Crispy butter rice v 9

## DESSERTS

Almond tart v 8
Olive oil sponge cake v 8
Chocolate mousse v 9

V- vegetarian. Please speak to your server for vegan options.

Please ask about allergens and inform us of dietary requirements.
A discretionary service charge of 14.5% and a cover charge of 1.5 per person
for unlimited Belu filtered water will be added to your bill.