

COUVERT

Pão e tostas	€ 0.55
Azeitonas galegas marinadas	€ 0.50
Azeite virgem extra com orégãos	€ 0.55

PETISCOS PARA 2

Pimentos padrón Queijo brie panado Ovos rotos com presunto Shiitakes salteados Peixinhos da horta mistos	€ 15.00
---	---------

MENU PARA PARTILHAR A 2

(4 entradas, 1 prato principal para partilhar e 1 sobremesa para partilhar)	€ 27.00
---	---------

Entradas

Pimentos padron Queijo brie panado Ovos estrelados com presunto Peixinhos da horta mistos	
--	--

Pratos principais

Esparguete com frango desfiado e cogumelos Ou Filete de robalo sobre legumes da época Ou Cubo de cachaço de porco ibérico	
---	--

Sobremesa

Taça de salada de fruta Ou Iogurte grego em mousse Ou Tulipa de gelados	
---	--

SOPAS

Sopa do dia	€ 2.50
Creme de espargos com azeite de trufas e avelãs	€ 3.00
Creme de cogumelos do bosque com redução de vinho do Porto	€ 3.00

SANDES

Prego de lombo no pão com tomate e cebola confitada e batata campestre frita	€ 8.30
Hambúrguer de salmão com maionese de aipo e batata campestre frita	€ 8.20

ENTRADAS

Queijo Brie panado com tomate frito	€ 4.50
Rolo de frango com misto sobre pesto de tomate	€ 4.60
Pimentos Padrón salteados com flor de sal	€ 4.00
Ovos rotos com presunto serrano	€ 4.20
Mini Bacalhau à Brás com espargos e molho de azeitonas	€ 5.60
Peixinhos da horta mistos com molho de aipo	€ 4.00
Shiitakes salteados com alho e salsa	€ 4.50
Queijo chévre com pêra cozida em porto	€ 5.00
Gambas salteadas ao alho	€ 15.00
Mousse de pato com pimenta	€ 4.80
Bochecha de porco ibérico com puré de batata-doce	€ 4.60

SALADAS

Salada de salmão fumado com molho aipo	€ 7.20
Salada de frango fumado com pepino e molho de iogurte	€ 6.80
Salada fresca de camarão e manga	€ 8.70
Salada de rúcula com queijo feta, tomate cereja e azeitonas	€ 6.80

MASSAS, ARROZ E VEGETARIANOS

Massa girassol de queijo e nozes com salmão fumado	€ 9.50
Penne com gambas e molho de tomate ligeiramente picante	€ 13.00
Esparguete com frango desfiado, cogumelos, espinafres e bacon	€ 8.20
Risotto de bacalhau com presunto serrano e parmesão	€ 10.50
Cannellones recheados de cogumelos e espinafres com molho de tomate	€ 8.50
Chili de legumes com arroz basmati e cogumelos salteados	€ 8.00

PEIXES

Atum enrolado em bacon com molho teriaki, micro legumes salteados e arroz basmati	€ 17.00
Tacos de bacalhau confitado com alho, espargos sobre tomate frito e batata em rodelas	€ 17.00
Salmão em lombo corado sobre tagliatelle salteado com creme de espinafres	€ 16.00
Filete de robalo sobre legumes da época com emulsão de pimento amarelo	€ 15.50

CARNES

Lombo de veado com courgette e cenoura roxa, puré de batata-doce e molho de shiitakes	€ 19.90
Naco de novilho médio ou mal passado com batata frita, espinafres salteados e molho à escolha (Molho mostarda ou quatro pimentas ou cogumelos silvestres)	€ 18.50
Bife de novilho com batata frita, espinafres salteados e molho à escolha (Molho mostarda ou quatro pimentas ou cogumelos silvestres)	€ 19.50
Coxa de pato confitada com couve salteada ao alho, puré de batata-doce e molho de laranja ácida	€ 15.50
Cubo de cachaço de porco ibérico sobre migas de grelos e cenouras roxas	€ 15.00

SOBREMESAS

Seleção de fruta laminada	€ 3.20
Taça de salada de fruta	€ 3.00
Tulipa de gelados (chocolate, baunilha, morango, limão e tangerina)	€ 3.20
Cheesecake de chocolate com ganache de nutella e gelado de avelã	€ 4.60
Iogurte grego em mousse com sorvete de framboesa e amendoins com mel e sal	€ 3.80
Semi frio de mascarpone com frutos silvestres sobre bolacha americana	€ 4.30
Crumble de maçã e nozes com vinho do Porto e gelado de baunilha	€ 4.00

Iva a taxa legal em vigor incluído