

# NA MESA...

O COUVERT: Pão, manteiga trufada e azeitonas marinadas @

## ENTRADAS

Gambinhas fritas ao alho com limão, malagueta fresca e salsa 🌿🌾🍷

Pimentos piquilho recheados com bacalhau e queijo, molho de açafrão e creme balsâmico 🍷🍷

Cogumelos recheados com requeijão e tomilho, crumble de broa e chutney de cenoura 🍷@

Fígados de aves salteados com vinho da Madeira e Pera Rocha 🍷🍷

Carapaus alimados, saladinha de batata, pimentos e tomate assados 🍷

Salada de marmelo assado, misto de alfaces, rúcula, queijo de cabra, nozes, e espinafres 🍷🌿🌾🍷@🍷

Sopa de Peixe com poejo 🌿

## PRINCIPAIS

Filete de robalo corado, sobre caldeirada de frutos do mar com batata doce 🌿🌾🍷

Lombo de bacalhau à Faia (no forno com maionese, camarão, puré de batata e cebolada branca) 🌿🍷🍷

Lascas de bacalhau confitado, esmagada de batata, couve portuguesa e crumble de broa 🍷🍷

Polvo assado, azeite de alhos, batata assada e espinafres salteados 🌿

Bife do lombo à Marrare (com molho de natas e batatas fritas) 🍷🍷

clássico bife dos cafés de Lisboa, inventado por António Marrare, napolitano que se fixou na cidade no século XVIII

Carré de borrego grelhado com ervas,

puré de abóbora assada, legumes salteados e molho de pimentos assados 🍷🍷

Plumas de porco preto grelhadas, favas à Portuguesa, puré das mesmas e crocante de enchidos 🌿🍷

Risoto de cogumelos com azeite de trufa 🌿🍷🍷@

## ESPAÇO PARA UM DOCE...

Torta de laranja, terra de cacau e sorbet de laranja 🍷🌿@

Farófiás, creme de baunilha, nozes caramelizadas e raspa de lima 🍷🍷🌿@

Pudim Abade Priscos, sorbet de laranja 🍷🍷🌿@

Banana assada, redução de laranja e Cointreau, canela, nozes e gelado de baunilha 🍷🍷@

Bolo de chocolate com licor de ginja, merengue de chocolate e sorbet de ginja 🍷🌿@

...OU QUEIJO: Tábua de Queijos Portugueses 🍷🍷@

55 € p/ pessoa

INCLUI O COUVERT, A ESCOLHA DE UMA ENTRADA, DE UM PRATO PRINCIPAL E DE UMA SOBREMESA

🍷 CONTÉM FRUTOS SECOS

🍷 CONTÉM SULFITOS

🌿 CONTÉM MARISCO E MOLUSCOS

🍷 CONTÉM PRODUTOS LÁCTEOS

🌿 SEM GLUTEN

@ VEGETARIANO

DECLARAÇÃO DE ALERGÉNIOS - Informação ao consumidor

Esta unidade elabora a sua ementa com base na dieta mediterrânea, manipulando variadíssimos alimentos.

Na sua preparação podem estar presentes substâncias que produzam ao consumidor intolerâncias ou alergias alimentares.

Em caso de dúvida, solicite informação junto dos nossos colaboradores