

C E R V E J A R I A

LIBERDADE

COUVERT

SELEÇÃO DE PÃES 7/pessoa
Manteiga, azeitona galega marinada



TOSTAS DE PÃO DE MAFRA 4



DE ENTRADA

QUEIJO DE OVELHA AMANTEIGADO 14
Compota de abóbora caseira



QUEIJO DE CABRA FRESCO ATABAFADO 8
Compota de abóbora caseira



PRESUNTO DE PORCO PRETO 24
(40 g) 24 meses de cura



CROQUETES DE NOVILHO 10
Mostarda, mel



PEIXINHOS DA HORTA 14
Feijão verde em tempura, maionese de citrinos



CAMARÃO 19,50
Alho, malagueta, coentros



RECHEIO DE SAPATEIRA 28
Tostas de Pão de Mafra



AMÊIJOAS À BULHÃO PATO 29
Alho, coentros



SALADA CERVEJARIA 35
Lavagante, guacamole, gel de manga, telha de tapioca



CREME DE MARISCO 19
Camarão, croutons



CARPACCIO DE BATATA DOCE 19
Tofu, noz pecã



OSTRAS

RIA FORMOSA 5/unidade
Algarve



SADO 5/unidade
Setúbal



DO MAR

BACALHAU À BRÁS 30



BACALHAU À LAGAREIRO 36

Batata assada, grelos salteados



RISSOL DE CAMARÃO 33

Arroz malandrinho de tomate



ARROZ DE PEIXE 36

Salicórnia, limão



ARROZ DE MARISCO 39

Amêijoa, camarão, mexilhão, lavagante



FILETES DE PEIXE-GALO 33

Arroz malandrinho de tomate, molho tártaro



POLVO ASSADO 35

Batata doce, espinafre, azeite, alho, paprika



LULA CORADA 37

Purê de batata, manteiga, limão



AÇORDA DE MARISCO 39

Alho, coentros



DA LOTA

Apresentada à entrada, no viveiro e expositor,
uma seleção cuidada de peixe e marisco frescos do dia.

Para confecção na grelha, pronto em cerca de 30 minutos.

PREÇO SOB CONSULTA

PLATEAUX

CERVEJARIA 90

Ostras (seleção do dia, 6 unidades); recheio de sapateira;
camarão ao alho, malagueta e coentros; amêijoa à Bulhão Pato



AVENIDA 130

Ostras (seleção do dia, 8 unidades); sapateira ao natural;
camarão cozido; amêijoa à Bulhão Pato



DA TERRA

PICA-PAU DO LOMBO DE NOVILHO 30



BIFE TÁRTARO À TIVOLI 33



BIFE DE LOMBO DE NOVILHO À CERVEJARIA 38



TORNEDÓ COM MOLHO À PORTUGUESA 38



PLUMAS DE PORCO 39

Amêijoa à Bulhão Pato



JARRET DE BORREGO 38

Arroz de enchidos



A ACOMPANHAR

OVO FRITO 2



ALFACE, TOMATE CHERRY E FRUTOS SECOS 8



ARROZ BASMATI 7



ARROZ DE FORNO 10



BATATA FRITA, FLOR DE SALE E ORÉGÃOS 8



PURÉ DE BATATA 7



LEGUMES DA ESTAÇÃO 8



ESPARREGADO 9



DA HORTA

GNOCCHI DE ABÓBORA 26

Portobello assado, molho de caju



WELLINGTON DE COGUMELOS 27

Abóbora assada



SOBREMESAS

FARÓFIAS TRADICIONAIS 11



MOUSSE DE CHOCOLATE 70% 15



PERA BÉBEDA 12

TARTE DE MAÇÃ CASEIRA 13



LEITE CREME QUEIMADO 12



DOCE À CERVEJARIA 14



CRÊPES SUZETTE 18



SOPA DE MORANGOS 21



FRUTA FRESCA LAMINADA 14

GELADOS E SORBETS (1 BOLA) 5



SELEÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES 24



MENU INFANTIL

Até aos 12 anos

MENU 25

Entrada, principal e sobremesa + água

ENTRADA

CREME DE LEGUMES



SALADA CAESAR



PRINCIPAL

ESPARGUETE À BOLONHESA



FILETE DE PEIXE

Arroz branco



SOBREMESA

MOUSSE DE CHOCOLATE COM SMARTIES



FRUTA FRESCA LAMINADA



MENU DE ALMOÇO

Disponível de 2ª a 6ª feira, das 12:30 às 15:00, exceto feriados e dias festivos

EXECUTIVO 37

Entrada e principal
ou principal e sobremesa

Água e café ou chá

COMPLETO 45

Entrada, principal
e sobremesa

Água e café ou chá

ENTRADA

CREME DE MARISCO

Camarão, croutons



CAMARÃO

Alho, malagueta, coentros



OSTRAS

Seleção do dia, 3 unidades



PRINCIPAL

BACALHAU À BRÁS



ARROZ DE MARISCO

Amêijoas, camarão, mexilhão



FILETE DE PEIXE CORADO

Arroz de coentros e limão



BIFE TÁRTARO À TIVOLI



BIFE DA VAZIA DE NOVILHO À CERVEJARIA



SOBREMESA

TARTE DE MAÇÃ CASEIRA

Gelado de canela



LEITE CREME QUEIMADO



PUDIM FLAN



Privilegiamos ingredientes de origem local.

Todos os preços estão em € (Euro) e incluem IVA à taxa legal em vigor.

- Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
- Depois de servidos os produtos alimentares não poderão ser devolvidos.
- Será aplicada, sendo facultativa, uma gratificação de 7,5% por pessoa.
- Os símbolos de alergénios apresentados são indicativos da composição dos pratos. Caso tenha alguma restrição alimentar e/ou alergia, agradecemos que nos informe. Teremos o rigor em preparar a sua refeição de forma separada, com os cuidados necessários.



Vegetariano



Vegano



Glúten



Crustáceos



Ovos



Peixe



Soja



Leite



Frutos Secos



Mostarda



Sulfitos



Moluscos

