

COUVERT

SELEÇÃO DE PÃES 6 / 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 23
(40 g) 24 meses de cura, tostas de Pão de Mafra



CROQUETES DE NOVILHO 9
Mostarda, mel



RISSOL DE CAMARÃO 14
Coentros e maionese de Sriracha



PEIXINHOS DA HORTA 13
Feijão verde em tempura, maionese de citrinos



CAMARÃO 19
Alho, malagueta, coentros



RECHEIO DE SAPATEIRA 25
Tostas de Pão de Mafra



BOCHECHAS DE BACALHAU 19
Maionese de lima, salsa



SALADA CERVEJARIA 34
Lavagante, guacamole, gel de manga, telha de tapioca



SALADA DE QUINOA 21
Abóbora assada, maçã, framboesa liofilizada



CREME DE MARISCO 18
Camarão, croutons



OSTRAS

RIA FORMOSA 5 / unidade
Algarve



SADO 5 / unidade
Setúbal



DO MAR

BACALHAU À BRÁS 29



LOMBO DE BACALHAU CONFITADO 35

Grão-de-bico, tomate, couve coração



ARROZ DE PEIXE 36

Salicórnia e limão



ARROZ DE MARISCO 39

Amêijoia, camarão, mexilhão, lavagante



FILETES DE PEIXE-GALO 32

Arroz malandrinho de tomate, molho tártaro



POLVO ASSADO 34

Batata-doce, espinafre, azeite, alho, paprika



LULA CORADA 35

Puré de batata, manteiga, limão



DA LOTA

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

PREÇO AO KG

PLATEAUX

CERVEJARIA 80

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



AVENIDA 120

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



LIBERDADE 240

Ostras (seleção do dia, 12 unidades); recheio de sapateira,
camarão cozido; Lavagante cozido, amêijoia à Bulhão Pato;



DA TERRA

PICA-PAU DO LOMBO	29	
BIFE TÁRTARO À TIVOLI	32	 
BIFE DE LOMBO DE NOVILHO À CERVEJARIA	37	
TORNEDÓ COM MOLHO À PORTUGUESA	37	
BOCHECHA DE PORCO	33	
Guisado de legumes, puré de batata		
PERNA DE PATO CONFITADA	34	 
Arroz de enchidos		

A ACOMPANHAR

OVO FRITO	2	 
ALFACE, TOMATE CHERRY E FRUTOS SECOS	8	 
ARROZ BASMATI	7	
BATATA FRITA, FLOR DE SALE E ORÉGÃOS	8	
PURÉ DE BATATA	7	 
LEGUMES DA ESTAÇÃO	8	
ESPARREGADO	9	  
GRELOS SALTEADOS	9	

DA HORTA

GNOCCHI DE ABÓBORA	26	  
Portobello assado, molho de caju		
PATANISCAS DE GRÃO	26	
Vegetais, arroz de tomate		

SOBREMESAS

MIL-FOLHAS 14



BOLO DE BOLACHA 14



FARÓFIAS TRADICIONAIS 10



MOUSSE DE CHOCOLATE 70% 14



TARTE DE MAÇÃ CASEIRA 12



Gelado de canela

LEITE CREME QUEIMADO 12



DOCE DA CASA 14



CRÊPES SUZETTE 16



SOPA DE MORANGOS 19



FRUTA FRESCA LAMINADA 14



SELEÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES 22



Compota de abóbora

MENU INFANTIL

Até aos 12 anos

MENU 25

Entrada, prato 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 35

Entrada e prato principal
ou prato principal e sobremesa

Água e café ou chá

COMPLETO 43

Entrada, prato 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

Amêijoá, camarão, mexilhão, lavagante



TEMPURA DE PEIXE

Arroz de coentros e limão



BIFE TÁRTARO À TIVOLI



BOCHECHA DE PORCO

Guisado de legumes, puré de batata



BIFE DA VAZIA DE NOVILHO À CERVEJARIA



SOBREMESA

TARTE DE MAÇÃ CASEIRA

Gelado de canela



LEITE CREME QUEIMADO



FARÓFIAS TRADICIONAIS



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.
- 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.



Glúten



Marisco



Moluscos



Peixe



Ovo



Leite



Frutos Secos



Vegetariano



Vegan