THE WHALE
GASTROPUB

SACIE A SUA SEDE

A WHALE OF A TIME €14
Calvados, Hennessy, Cointreau, Porto Ruby, mirtilo, amoras, mel
(frutado, vibrante, ácido)

UNDER THE SEA €14
Tequila, framboesa, goiaba, côco
(tropical, fresco, suave)

THE DEEP DIVER €14
Moscatel, damasco, lima, maracujá, abacaxi, erva príncipe
(frutado, vibrante, tropical)

ENTRADAS

COUVERT (2,3,5) €6
Manteiga de ervas, pão e azeitonas

CREME DE LEGUMES (2) €7,5
Servido com pão torrado

TATAKI DE NOVILHO (2) €17.5
Finas fatias de carne de vaca premium, servidas frias com um delicado molho de soja e citrinos

TOSTADA DE ATUM (2) €18.5
Atum fresco, guacamole, salsa de tomate e cebolinho

CAMARÕES À GUILHO (4,5) €19
Camarões salteados em azeite aromatizado com alho, malagueta e ervas aromáticas

PIPOCAS DE CAMARÃO (2,3,4,5) €18
Tempura de camarão, maionese de Sriracha, coentros e sementes de sésamo

FRANGO BANG BANG (2,3) €15
Frango panado crocante em molho coreano picante, ananás, coentros e sementes de sésamo

ASAS DE FRANGO PICANTES (5) €15
Molho picante, gremolata e molho de queijo azul

CROQUETES DE QUEIJO MANCHEGO E PRESUNTO (2, 3, 5) €11.5
Croquetes crocantes de presunto ibérico e queijo Manchego, acompanhados por aioli de yuzu

BAO BUN DE PORCO DESFIADO €17.5
Porco desfiado cozinhado lentamente em molho agridoce, servido num pão Bao com coleslaw e guacamole

PRINCIPAIS

BIFE DO LOMBO GRELHADO (2,5) €38
Servido com batata frita caseira, tomate-cereja, espinafres e molho de pimenta verde
Upgrade Surf & Turf (Adicione camarão grelhados) +€7 (4)

BIFE DA VAZIA GRELHADO (2,5) €34
Servido com batata frita caseira, tomate-cereja, espinafres e molho de pimenta verde
Upgrade Surf & Turf (Adicione camarão grelhados) + €7 (4)

TACOS DE PEIXE (2,4) €22
Bacalhau temperado com chermoula picante, tacos crocantes, guacamole, molho de salsa fria de manga, coentros frescos e batata frita caseira
Com batatas fritas com parmesão e trufa +€2,50 (5)

HAMBÚRGER DE NOVILHO (2,5) €18
Black Angus, queijo Cheddar, tomate, alface, pickle de pepino e batata frita caseira

FRANGO CROCANTE COM PIRI-PIRI (2,3,5) €22
Servido num pão brioche torrado com molho da casa, cornichons em conserva, cebola roxa e batata frita caseira

SANDES DE BIFE (2,5) €19
Bife grelhado servido em ciabatta lusitana com cebola caramelizada, rúcula fresca, queijo Cheddar, aioli de alho e batata frita caseira

SUPREMO DE FRANGO (2,5) €24
Supremo de frango assado na frigideira com puré de batata, espinafres, servido com molho demi-glace

CARIL DE CAMARÃO TIGRE (1,2,3,4,5) €35
Caril vermelho Tailandês, beringela, cogumelos Paris, amendoim, malaguetas, servido com arroz Jasmin

FILETE DE ROBALO €32
Filete de robalo selado, servido com legumes da época e batatinhas novas salteadas com alho

BACALHAU PANADO (2,5) €22
Tempura de bacalhau, servida com ervilhas, batata frita fresca e molho tártaro

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA (2,5) €18
Pancetta, tomate San Marzano e queijo Pecorino

LINGUINI DE MARISCO (2,4,5) €26
Tamboril, amêijoas, mexilhão, camarão, molho de tomate San Marzano e bisque

EXTRAS

Batatas fritas cortadas à mão	€5
Batata frita com Parmesão e trufa (5)	€6
Batata nova, manteiga de alho e ervas (5)	€5
Feijão verde, manteiga de alho e ervas (5)	€5
Salada mista	€5
Arroz Africano (2,3)	€5

MOLHOS €3 CADA

Redução de vinho tinto | Pimenta (5)
Aioli de alho assado (5)

SALADAS

SALADA DE CAMARÃO (4,5) €17
Alface romana, cebola roxa, manga verde, coentros, miolo de camarão, soja e mel

SALADA CAESAR DE FRANGO (2,5) €17.5
Alface romana, lascas de parmesão, molho Caesar, crumble de bacon e croutons

BURRATA (3,5) €18
Pesto de manjericão, parmesão, nozes, tomate, presunto Ibérico, rúcula e glacê balsâmico

SALADA MEDITERRÂNICA (5) €16.5
Tomate, pimentos vermelhos assados, pickles de cebola roxa, rabanete, mistura de verdes, azeitonas Kalamata, queijo Halloumi grelhado e molho ranch

SALADA DE POLVO À ALGARVIA €18.5
Polvo tenro temperado com azeite, vinagre e ervas frescas, servido numa tradicional salada montanheira

EXTRAS €5
PEITO DE FRANGO GRELHADO | ABACATE | CAMARÃO (4)

VEGETERIANO

LINGUINI VEGETARIANO (5) €18
Tomates San Marzano, legumes da época e queijo Pecorino



PARTILHE A SUA EXPERIÊNCIA
THEWHALE.PT

1-amendoim, 2-glúten, 3-frutos secos, 4-marisco, 5-lacticíneos

Preços em euros (€). IVA Incluído. Temos um livro de reclamações. Nenhum prato, comida ou bebida, incluindo couvert, serão cobradas se forem servidos sem terem sido pedidas pelo cliente, contanto que o cliente não tenha consumido nenhuma parte disto. (DL 10/2015, 16-01)

7430_ATELIER DO SUL

THE WHALE
GASTROPUB

SOBREMESAS

TIRAMISÙ (2,4) €8,5
Bolacha Savoiardi mergulhada em café, coberta com creme de mascarpone, gelado de caramelo salgado e crumble Biscoff

GRAPPA €7,5

THE SNICKERS (1,2,3,4) €9
Barra de caramelo e amendoim com sorvete de morango e crumble Biscoff

GRAND MARNIER €8

FERRERO ROCHER (1,2,3,4) €9
Base de pão de ló, mistura de creme de avelã com cobertura de avelã crocante, servido com gelado de baunilha

DRAMBUIE €8,5

BROWNIE DE CHOCOLATE (2,3,4) €8
Com gelado de baunilha

HENNESSY VSOP €9,5

DELÍCIA DE LIMÃO (2,4) €8,5
Pão de ló, limoncello e creme de limão servido com gelado de nata

DISARONNO €8,5

TRUFA DE CHOCOLATE BRANCO (4) €9,5
Semi-frio de chocolate branco com caramelo e café servido com gelado de caramelo

TIA MARIA €8

BOMBOCA DE PISTACCHIO (3,4) €9
Semi-frio de pistacchio servido com gelado de café

FRANGELICO €8

SELECÇÃO DE GELADOS E SORVETES (4) €4

PARTILHE A SUA EXPERIÊNCIA
THEWHALE.PT

1-amendoim, 2-glúten, 3-frutos secos, 4-lacticíneos

Preços em euros (€). IVA Incluído. Temos um livro de reclamações. Nenhum prato, comida ou bebida, incluindo couvert, serão cobradas se forem servidos sem terem sido pedidas pelo cliente, contanto que o cliente não tenha consumido nenhuma parte disto. (DL 10/2015, 16-01)

7413_ATELIER DO SUL