

BISTRÔ **SEVERO**




Preços em Euros. IVA incluído à taxa em vigor.

Caso necessite que o informemos se algum prato contém um ingrediente em particular, não hesite em perguntar-nos. Por favor, informe, o colaborador que o está a atender, caso tenha alguma alergia ou requisito em termos de dieta alimentar de que devamos ter conhecimento, aquando da preparação do seu pedido.




Prices in Euros. VAT included at the current rate.

Should you need us to let you know if a dish contains a particular ingredient, don't hesitate to ask us. Please inform the associate who is assisting you, if you have any allergies or dietary requirements that we should be aware of, when preparing your order.












PT

-  **Couvert** 6€
Seleção de pães, manteiga artesanal com e sem flor de sal e azeitonas marinadas
-  **Presunto ibérico** 8€
-  **Queijo da ilha** 8€

EN

-  **Couvert** 6€
Selection of breads, artisanal butter with and without *fleur de sel* and marinated olives
-  **Iberian smoked ham** 8€
-  **Cheeses from the island** 8€









ENTRADAS

 Creme frio de abacate	9€
 Sopa ou creme do dia	8€
 Burrata Dop Texturas de tomate, pistacchio e manjerição	17€
  Salada Verde & Salmão fumado Abacate, sementes tostadas e iogurte grego	18€
 Beringela Assada & Miso Courgette, falafel de leguminosas e amendoim	18€
Pastel de massa tenra de Gamba da Costa Maionese de crustáceos, algas e lima	17€
 Carpaccio de Polvo Pimento fumado, cebola roxa e azeitona Kalamata	21€
  Ameijoas à “Bulhão Pato” <small>250gr</small> Alho e coentros, limão e tostas	25€
 Tártaro de Novilho <i>Foie gras</i> , gema <i>confit</i> e cebolinho	22€
 Presunto Ibérico Nectarinas, agrião e amêndoas torradas	24€


STARTERS

	Cold avocado cream	9€
	Soup or cream of the day	8€
	Burrata DOP Tomato textures, pistachio and basil	17€
	 Green Salad & Smoked Salmon Avocado, toasted seeds and greek yoghurt	18€
	Roasted Aubergine & Miso Courgette, legume <i>falafel</i> and peanuts	18€
	Soft shell prawn pastry Shellfish mayonnaise, seaweed and lime	17€
	Octopus carpaccio Smoked pepper, red onion and <i>Kalamata</i> olives	21€
	 Clams à la <i>Bulhão Pato</i> <small>250gr</small> Garlic, coriander, lemon and toast	25€
	Veal tartare <i>Foie gras</i> , <i>confit</i> egg yolk and chives	22€
	iberian smoked ham Nectarines, watercress and roasted almonds	24€

SUGESTÕES DO CHEF

-  **Peixe do Dia do nosso mercado** 32€
Batata salteada, legumes do mercado e molho de manteiga com vinho branco
-  **Atum da nossa costa , grelhado** 32€
Feijão verde, tomate e arroz malandrinho de coentros e limão
- Camarão Tigre** 39€
Arroz aromatizado, frutos secos, coco e gengibre
-  **Paletilha de Cordeiro de leite** 2 PESSOAS 60€
Arroz de forno de enchidos e grelos salteados
-   **Preso de Porco Preto** 30€
Xerém de bivalves, pimentão e coentros
-  **Lombo de Novilho** 30€
Batata rústica, espinafres, mostarda e molho *chimichurri*
-  **Linguini al Tartufo** 28€
Cogumelos, gema e parmesão
-  **Quinotto de abóbora e mascarpone** 26€

CHEF'S SUGGESTIONS

 **Fish of the Day from our market** 32€
Sautéed potatoes, market vegetables and white wine butter sauce

 **Grilled tuna from our coast** 32€
Green beans, tomatoes, coriander and lemon rice

Tiger prawns 39€
Flavoured rice, dried fruit, coconut and ginger

 **Milk-fed lamb shoulder** 2 people 60€
Baked rice with sausages and sautéed turnip greens

  **Black pork shoulder** 30€
Bivalve *xerem*, bell pepper and coriander

 **Veal loin** 30€
Rustic potatoes, spinach, mustard and *chimichurri* sauce

 **Linguini al Tartufo** 28€
Mushrooms, egg yolk and parmesan cheese

 **Pumpkin and *mascarpone quinotto*** 26€

SOBREMESAS

-  **O Chocolate** 12€
Ganache de chocolate branco, caramelo salgado e fava *tonka*

-  **Tarte de Limão desconstruída** 10€
Iogurte grego, gengibre e gelado de chá *matcha*

- Morango de época** 10€
Framboesa, mousseline de mascarpone e gelado de azeite extra virgem

-  **Seleção de frutas da época** 7€

- Seleção de queijos nacionais** 17€
Frutos secos, compota artesanal e tostas

DESSERTS

-  **The Chocolate** 12€
White chocolate ganache, salted caramel and *tonka* bean
-  **Deconstructed Lemon Tart** 10€
Greek yoghurt, ginger and *matcha* tea ice cream
- Seasonal strawberries** 10€
Raspberries, *mascarpone* mousseline and extra virgin olive oil ice cream
-  **Selection of seasonal fruits** 7€
- Selection of Portuguese cheeses** 17€
Dried fruits, homemade jam and toast

In the Bistrô,
creativity
blooms,
painting an
immersive and
authentically
inspiring
sensory
masterpiece.

De acordo com a lei portuguesa, é proibido facultar, vender ou colocar à disposição, bebidas alcoólicas em locais públicos e em locais abertos ao público:

- A menores (Artigo 122.º do Código Civil prevê que é menor quem não tiver ainda completado dezoito anos de idade);**
- A quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica.**

According to Portuguese law, it is prohibited to provide, sell or make available alcoholic drinks in public places and in places open to the public to:

- Minors (Article 122 of the Civil Code provides that anyone who has not yet turned eighteen years of age);
- Anyone who is clearly drunk or appears to have a mental illness.

VINHOS **WINES**

BRANCOS LIGEIROS LIGHT WHITES	COPO GLASS	GARRAFA BOTTLE
Lacrau Moscatel Galego 2023 Douro Moscatel Galego	7€	33€
Soalheiro Granit 2023 Vinhos Verdes Alvarinho	9€	40€
AWC Verdelho "Original" 2022 Açores Verdelho	13€	60€
BRANCOS ENCORPADOS FULL BODIED WHITES	COPO GLASS	GARRAFA BOTTLE
Giz Curtimenta 2022 Bairrada Maria Gomes	14€	62€
Quinta das Carvalhas 2023 Douro Viosinho, Gouveio	17€	78€
Elio Lara Beatriz 2022 Vinhos Verdes Alvarinho	19€	86€
ROSÉS	COPO GLASS	GARRAFA BOTTLE
Primado 2021 Dão Alfrocheiro, Jaen, Tinta Roriz, Touriga Nacional	10€	46€
Sobroso Cellar Selection Reserva 2022 Beira Interior Syrah	8,5€	40€

TINTOS LIGEIROS
LIGHT REDS

COPO
GLASS

GARRAFA
BOTTLE

Quinta de LA Rosa Colheita 2022

10€

44€

Douro

Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Francesa

Arvard Negra Mole 2022

7,5€

33€

Algarve

Negra Mole

Castas Escondidas 2019

16€

75€

Douro

Field Blend

TINTOS ENCORPADOS
FULL BODIED REDS

COPO
GLASS

GARRAFA
BOTTLE

Passadouro Touriga Nacional 2018

14€

65€

Douro

Touriga Nacional

Torre de Palma Reserva 2021

12€

55€

Alentejo

Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional,

Tinta Miúda

Opta Grande Reserva 2016

24€

111€

Douro

Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz

CHAMPANHES
CHAMPAGNES

COPO
GLASS

GARRAFA
BOTTLE

Palmer & Co Brut Réserve
Arinto Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

21€

92€

Pol Roger Réserve Brut
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

28€

122€

Billecart Salmon Brut Rosé
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

39€

172€

ESPUMANTES
SPARKLING WINE

COPO
GLASS

GARRAFA
BOTTLE

Quinta da Romeira Bruto
Bucelas
Arinto

6,5€

30€

Viura Le Coq Reserva Bruto Nature Bruto 2019
Alentejo
Verdelho

14,5€

65€

Filipa Pato 3B Bruto Nature
Bairrada
Baga, Bical

8€

36€

PORTO BRANCO SECO
DRY WHITE PORT

Churchills dry White Port

12€

Niepoort dry White Port

6€

Vista Alegre 20 anos Old White

20€

PORTO TAWNY

Poças 10 anos	9€
Fonseca 20 anos	16€
Grahams 30 anos	46€

PORTO RUBY

Taylor´s Vintage 2009	45€
Dow´s LBV 2018	6€

MADEIRA

MADEIRA WINE

Barbeito Boal 10 anos	18€
Justino´s Colheita 1998	16,5€

MOSCATEL

Horacio Simões Excellent ST	17,5€
------------------------------------	--------------

SOFT **DRINKS**

ÁGUAS

WATERS

Água severo ^{50 cl}	2€
Água severo ^{1l}	3€
— Com ou sem gás	
— Still or sparkling	
Luso ^{1l}	3€
Pedras ^{75cl}	5€
St Pellegrini ^{75cl}	6€

SUMOS DE FRUTA NATURAIS

FRESHLY SQUEEZED JUICES

Do Dia Daily	4€
Laranja Orange	5€
Limonada Severo Severo lemonade	4€
Limonada de maracujá Passion fruit lemonade	4€

CERVEJAS

BEERS

Super Bock	4€
La Rosa - Artesanal	7€
Cidre Galipette Biologique	8€

TISANAS CAMÉLIA

“CAMÉLIA” HERBAL TEAS

Festa das Flores	4€
Chá branco dos Açores White tea from Azores	4€

