

COUVERT TRADICIONAL

- Pão rústico de centeio - 0,80€
- Azeite virgem aromatizado | azeitonas recheadas | pate da chefe - 6€

ENTRADAS

Salada de Burrata – 11€

tomate confitado, salada gourmet, creme balsâmico e pinhão tostado

Velouté de míscaros – 12€

creme de cogumelos silvestres e míscaros salteados

Pêra assada - 13€

queijo de cabra, nozes, salada verde, redução de porto ruby

Tradição – 14€

alheira com grelos e azeitona, puré e crocante de maçã verde

Memória de São João – 15€

sardinha marinada, queijo de cabra fresco, doce de abóbora cítrico e gelado de pimento assado

Carpaccio de novilho - 17€

avelã tostada, rúcula, pesto leve e parmesão

Escalope de foie-gras – 19€

Brioche crocante, cebolada fina de porto e flor de sal

PASTAS | RISOTOS | HAMBÚRGERS

Risoto de tomate – 18€

tomate seco, azeitonas, espargos verdes e parmesão

Noodles de Cogumelos & Legumes da Estação – 18€

cogumelos salteados, legumes da estação, sésamo e molho vegetal aromático

Hambúrguer de Vaca premium - 20€

hambúrguer grelhado, bolo do caco, palitos de batata doce e maionese fumada

Risoto de Vieiras – 28€

vieiras grelhadas, salicórnia e manteiga cítrica

Esparguete Nero - 29€

camarão tigre, amêijoa, maionese de alho confitado e emulsão do mar

MENU INFANTIL - 13€

(até aos 10 anos)

Frango crocante

OU

Peixe branco crocante

arroz branco e batata frita

PEIXE

Robalo – 26€

filete de robalo, beurre blanc de ervas e puré de ervilhas

Atum – 27€

atum selado, crosta leve de papoila e pistache, batata saute, cebolada de porto tinto

Bacalhau – 28€

lombo de bacalhau confitado, cebola caramelizada suave, queijo da serra e risoto de alperce e ameixa preta

Polvo – 30€

polvo assado, arroz cremoso de açafrão, tomate confit

CARNE

Borrego – 26€

borrego crocante com arroz caldoso de enchidos da beira

Pato – 27€

perna de pato confit, puré de batata doce e legumes da estação

Porco – 28€

bochecha de porco confit, molho de porto reduzido, puré de castanhas e cogumelos

Vaca – 30€

lombo premium grelhado, espargos, batata rústica e maionese trufada

SOBREMESA

Maçã – 8€

maçã caramelizada, crumble crocante e gelado de maçã

Pastel de Nata da Casa – 9€

pastel de nata morno, gelado de canela e licor

Chocolate & Azeite – 11€

bolo morno de chocolate, gelado de café expresso, azeite virgem extra e flor de sal

Petit Gâteau – 11€

petit gâteau de caramelo e gelado de amendoim

Queijo – 12€

queijo de ovelha, compotas artesanais e frutos secos

Sugestões de Vinhos do Porto

disponíveis para acompanhar as sobremesas

- **Porto Tawny 10 anos - 8€**
- **Porto Branco Seco - 4€**
- **Porto Ruby - 4€**
- **Porto Tawny 20 anos - 10€**
- **Porto LBV - 6€**