



Menu por Chefe Ricardo do Canto

Ao balcão e não só

Couvert [18]

Cesto de pães variados, azeitonas temperadas, manteiga aromatizada

Croquetes de Alheira com geleia de malagueta e molho de mostarda e mel [35]

(bolinhos de alheira, típico embutido português à base de carne de porco e pão, empanado em farinha panko)

Bolinhos de Bacalhau com maionese de alho [45]

Lascas de batata com maionese de kimchi [15]

(cascas de batata tipo chips temperadas com salsinha e páprica fumada)

Peixinhos da horta com maionese de alho e limão [25]

(feijão vagem em tempurá)

Camarão salteado [55]

(camarão em azeite de oliva com alho, malagueta e alecrim)

Salada de polvo [45]

(polvo cozido laminado envolto em um vinagrete com cebola, tomate, pimentão e salsinha)

Tabua mista de queijos e embutidos [89]

(três tipos de queijo: vaca, cabra, ovelha amanteigado e três tipos de embutidos guarnecido com doce de abóbora)

Cesto de pães variados [12]

Entradas

Foie gras de pato flamejado com cachaça [125]

(fígado de pato na frigideira com flor de sal e pimenta do reino sobre pera portuguesa caramelizada e flamejado com aguardente de cana na mesa)

Carpaccio de bacalhau [70]

(finas lâminas de bacalhau, com alho frito em juliana fininha, azeitonas crocantes, mousse de salsa regado com azeite extra virgem a 80°)

Mexilhão com curry de laranja [45]

(mexilhão cozido em um molho de curry de laranja e leite coco acompanhado de batata frita)

Mistura de cogumelos à Bulhão Pato [35]

(mix de cogumelos salteados em azeite, alho, coentros, limão e vinho branco)

Queijo de cabra frito [58]

(fatias de queijo de cabra empanadas e fritas, acompanhadas de salada de agrião e vinagre de framboesa)

Não é carne nem é peixe

Filet mignon de abóbora [50]

(abóbora cortada em forma de filet mignon cozida em vaco a baixa temperatura caramelizada em azeite e salvia, com feijão fradinho e cogumelos shitake, regada com molho verde de ervas, alcaparras e lâminas de legumes crocantes)

Do mar

Bacalhau à Brás [69]

(lascas de bacalhau envoltas em ovos mexidos, cebolada, batata palha, salsinha picada, azeitonas, acompanhado de salada verde)

Lombo de bacalhau confitado [99]

(lombo de bacalhau cozido em azeite a 75° durante 8 minutos, acompanhado de purê de batata doce fumada, chips de linguiça portuguesa e couve chinesa salteada)

Tataki de atum [78]

(atum marinado em ervas frescas braseado, mousse de cebola branca, fatias de pimentão assado e batatinha salteada em manteiga, alho e salsinha)

Polvo à Lagareiro [89]

(polvo grelhado sobre batatinha a murro, cebolada, pimentão, alho, brócolis salteados regado com azeite e azeitonas)

Arroz malandrinho de Tamboril e camarão [85]

Da terra

Ensopado de cordeiro [68]

(estufado de cordeiro com especiarias da Índia e ameixas. É ligeiramente picante, acompanhado de arroz indiano de amêndoas)

Leitão a baixa temperatura [77]

(leitão assado a 90° durante 11h, acompanhado de mousse de cogumelos, pêssego caramelizado, chips de batata doce e farofa de pele de leitão crocante)

Arroz de pato no forno [68]

(típica receita minhota “zona do norte de Portugal” onde o pato depois de cozido e desfiado vai ao forno com o arroz cozido no caldo do pato, coberto com chouriço e bacon a gratinar, acompanha salada verde)

Alheira de Mirandela [60]

(típico embutido português assado no forno, acompanhado de batata frita, ovo estrelado, grelo de couve salteada em azeite e alho)

Filet mignon à Marrare [88]

(típico bife português consumido por boêmios noturnos especialmente em Lisboa, nesta versão com batata gratinada, legume caramelizados e presunto serrano)

Sobremesas

Mousse de chocolate sem adição de açúcar [25]

(tradicional mousse de chocolate, onde não adicionamos açúcar, mantendo assim a proporção certa de açúcar que já contém no chocolate. Servido com uma pitada de flor de sal e um fio de azeite)

Maçã em 3 texturas [25]

(lâmina de maçã cozidas a 100°, sorbet de maçã verde e chips de maçã acompanhadas de farofa de gengibre)

Semi frio de maracujá e chocolate branco [25]

(acompanha farofa de bolacha e queijo de cabra)

Mil folhas de ovos moles [25]

(massa filo crocante recheada com doce de ovos cremoso)