

COUVERT

Pains assortis, olives à l'ail, vinaigrette à d'olive vierge et au vinaigre balsamique (1 pax) 	2.5
Corbeille de pains assortis 	2

ENTRÉES

ASSIETTE DE FROMAGES ET DE CHARCUTERIE  	17.5
Sélection de fromages portugais, saucisses de porc ibérique, jambon affiné pendant 10 mois	
VELOUTÉ DE LA MER 	8.5
Bouillon de poisson et de fruits de mer avec une touche de citronnelle	
NUAGES DE POULPE  	7.5
Petit beignet de poulpe avec son émulsion	
CEVICHE DE POISSON 	13
Poisson frais du jour, "leche de tigre", piment, coriandre et purée de patates douces	
PALOURDES À LA FAÇON "BULHÃO PATO"  	16
Palourdes fraîches de la côte sautées à l'ail, coriandre et vin blanc	
ROJÕES À LA FAÇON RAIZ 	8.5
Petits morceaux de porc, pommes de terre frites en dés, pickles maison	
TARTARE DE BOEUF  	15.5
Échalote, câpres, pickles maison, moutarde et jaune d'œuf	
TIBORNA DE SARDINE 	9.5
Pain de maïs, sardines en boîte, olives, oignon rouge en pickles	
CROQUETTES DE QUEUE DE BOEUF   	9
Farcis avec du fromage crémeux de Serra da Estrela à la sauce moutarde et miel	
BRIE PANÉ  	9
Servi avec du chutney de tomate légèrement épicé	
CHAMPIGNONS EN TEMPURA  	10
Mélange de champignons en tempura, servi avec une mousse de jalapeños et de poivre rose	

 Glûten
  Végétarien
  Laitier
  Fruits secs
  Fruits de mer
 Moutarde
  Soja
  Oeufs
  Sulfites
  Céleri

Nos produits sont préparés dans des environnements qui ne sont pas entièrement exempts d'allergènes. Il existe toujours un risque potentiel de contamination croisée.

Si vous avez besoin d'informations à ce sujet, veuillez contacter nos collaborateurs.

Aucun produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s'il n'a pas été demandé ou consommé par le client.

Tous les prix incluent la TVA conformément aux taux en vigueur. Montants affichés en €. Cet établissement dispose d'un livre de réclamations.

PLATS PRINCIPAUX

LONGE DE MORUE FAÇON MÉDITERRANÉENNE 	23
Avec une purée romesco, des légumes grillés et une huile de persil	
POULPE AU FOUR 	25.5
Riz au poulpe caramélisé et aïoli de citron vert	
CARRÉ D'AGNEAU 	25.5
Purée de choi-fleur rôti, mini-légumes de saison et demi-glace	
MORCEU DE VEAU 	23.5
À la purée de châtaignes et aux champignons	
RISOTTO AU POTIRON 	19
Risotto crémeux au potiron, morceaux de celui-ci et graines de tournesol	

DESSERTS

PUDDING "ABADE DE PRISCOS" 	7
Avec glace au vin de Porto	
TARTE BASQUE 	7
Avec "dulce de leche" et fleur de sel"	
MOUSSE AU CHOCOLAT 	7.5
Crumble et croustillant au chocolat et aux noisettes	

 Glûten  Végétarien  Laitier  Fruits secs  Fruits de mer
 Moutarde  Soja  Oeufs  Sulfites  Céleri

Nos produits sont préparés dans des environnements qui ne sont pas entièrement exempts d'allergènes. Il existe toujours un risque potentiel de contamination croisée.

Si vous avez besoin d'informations à ce sujet, veuillez contacter nos collaborateurs.

Aucun produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s'il n'a pas été demandé ou consommé par le client.

Tous les prix incluent la TVA conformément aux taux en vigueur. Montants affichés en €. Cet établissement dispose d'un livre de réclamations.