

## COUVERT

Seleção de pão, azeitonas em tempero de azeite e alho, azeite virgem com vinagre balsâmico (por pessoa) ****** Cesto de pão variado ************************************	2.5
ENTRADAS	
TÁBUA DE QUEIJOS & ENCHIDOS 🖟 🚳 Seleção de queijos nacionais, enchidos de porco preto e presunto 10 meses de cura	17.5
SOPA AVELUDADA DE PEIXE E MARISCO DA COSTA 🦘 Peixe e marisco da costa com toque de erva-príncipe	8.5
NUVENS DE POLVO **** 👼 Pataniscas de polvo com emulsão do mesmo	7.5
CEVICHE DE PEIXE 🎳 Peixe fresco em "leche de tigre", malagueta, coentros, puré de batata doce	13
AMÊIJOAS "À BULHÃO PATO"	16
ROJÕES À RAIZ 🛴 Batata em cubos, pickles da casa	8.5
TÁRTARO DE NOVILHO 🖟 🍊 Chalotas, alcaparras, pickles da casa, mostarda e gema de ovo	15.5
TIBORNA DE SARDINHA ***** Broa de milho, sardinha curada, azeitona, pickles de cebola roxa	9.5
CROQUETES DE RABO DE BOI 🛅 👛 🚥 Com queijo amanteigado da Serra da Estrela, molho de mostarda e mel	9
QUEIJO BRIE PANADO Acompanhado de chutney de tomate ligeiramente picante	9
COGUMELOS EM TEMPURA 🚓 🐃 Mix de cogumelos em tempura, espuma de jalapeños e pimenta rosa	10





## PRATOS PRINCIPAIS

LOMBO DE BACALHAU MEDITERRÂNICO *******  Puré romesco, vegetais grelhados e óleo de salsa	23
POLVO NO FORNO	25.5
CARRÉ DE BORREGO 🚡 Puré de couve flor tostada, mini legumes da época e demi glace	25.5
NACO DE VITELA 👼 🚳 Puré de castanhas e cogumelos	23.5
RISOTTO DE ABÓBORA 👉 🚊 🚳 Arroz cremoso de abóbora com pedaços da mesma e sementes de girassol	19

## SOBREMESAS

PUDIM "ABADE DE PRISCOS" 🗓 🚊 *****	7
Com gelado de vinho do Porto	
TARTE BASCA 🗂 *****	7
Com doce de leite e flor de sal	
MOUSSE DE CHOCOLATE 🗓 🚳 🦇	7.5
Crumble e crocante de chocolate e avelã	







