

AS SOPAS

Creme de cenoura e abóbora Hokkaido	€8.00
Sopa fria de batata	€8.00
Creme fraïche - Alergénios: (7)	

AS ENTRADAS

Presunto alentejano	€22.00
Figos, balsâmico di Modena e nozes Alergénios: (8/12)	
Ceviche de robalo com cebola roxa e malagueta	€19.50
Alergénios: (4/12)	
Morcela de Burgos com maçã da Beira e mel de urze	€16.50
Rúcula selvagem, pinhões e vinagre de mel e citrinos Alergénios: (1/8/12)	
Ouriço de queijo Chèvre	€16.50
Chutney de pimentos e óleo de noz Alergénios: (1/7/8/12)	
Ovo a baixa temperatura	€15.50
Espargos, cogumelos e óleo de funcho Alergénios: (1/3/7)	

OS PETISCOS

Tábua de queijos nacionais	€24.00
Compotas - Alergénios: (1/7/8)	
Tábua de enchidos	€20.00
Alergénios: (1/12)	
Camarão crocante	€19.50
Maionese de caril de Madras e coentros Alergénios: (1/2/3/10/12)	
Tosta de mozzarella com tomate e pesto	€16.00
Alergénios: (1/7/8/12)	
Falsas trufas de alheira	€11.00
Maionese de alho e salsa, pimentão fumado Alergénios: (1/3/10/12)	
Pimentos padrón na chapa com flor de sal	€9.50
Mini pastéis de Chaves	€9.00
Alergénios: (1/3/7/12)	

AS SALADAS

Camarão e alcachofra	€18.50
Chicória, ovo e molho cocktail Alergénios: (2/3/6/10/12)	
Frango e coração de alface	€16.50
Parmesão, croutons e molho César Alergénios: (1/3/4/6/10/12)	
Salada mista	€11.00
Alergénios: (12)	
Beringela em tempura e mel de rosmaninho	€8.50
Alergénios: (1)	

OS PEIXES

Filetes de pregado em pão Panko	€23.50
Maionese de sweet chili Alergénios: (1/3/4/10/12)	
Bacalhau com pil pil	€21.50
Alergénios: (4)	
Paelha de choco e sua tinta	€21.50
Alergénios: (12/14)	

AS CARNES

Vazia de vitela do Barroso com molho tradicional	€24.50
Alergénios: (12)	
Arroz de costelinhas em vinha-d'alhos com feijão	€19.50
Alergénios: (1/12)	
Brás de alheira do Barroso	€19.50
Tomate confitado e óleo de coentros Alergénios: (1/3/12)	
Secreto de porco Bísaro lacado com citrinos, gengibre e chili	€19.50
Alergénios: (12)	

PARA ACOMPANHAR

Espigos de bróculos com azeite e alho	€9.00
Arroz de tomate, abóbora e manjeriço	€8.00
Alergénios: (12)	
Migas de broa com couve e feijão	€8.00
Alergénios: (1/12)	
Batata frita com alecrim	€4.50
Alergénios: (1)	
Cesto de Pão	€3.50
Alergénios: (1)	

SOBREMESAS

Seleção de fruta laminada	€12.00
Bolo de chocolate húmido	€8.50
Alergénios: (1/3/7)	
Cheesecake de queijo Chèvre	€8.50
Frutos vermelhos com vinho do Porto e anis estrelado - Alergénios: (1/3/7/12)	
Creme Brulée de baunilha	€8.50
Azeite e maracujá - Alergénios: (3/7)	
Crepe com citrinos e Grand Marnier	€8.50
Alergénios: (1/3/7/12)	
Rabanada caramelizada	€8.50
Fava tonka - Alergénios: (1/3/7/8)	



JANTAR 19H00 - 22H30

ESTE MENU CONTÉM ALERGÉNIOS. PARA SUA SEGURANÇA CONFIRA A LEGENDA ABAIXO, POR FAVOR.
ANEXO II DO REGULAMENTO (EU) 1169/2011 SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE PROVOCAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

1. Cereais que contêm glúten nomeadamente: trigo, centeio, cevada, aveia ou as suas estirpes hibridizadas e produtos à base destes cereais.

2. Crustáceos e produtos à base de crustáceos.

3. Ovos e produtos à base de ovos.

4. Peixes e produtos à base de peixe.

5. Amendoins e produtos à base de amendoins.

6. Soja e produtos à base de soja.

7. Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose).

8. Frutos de casca rija, nomeadamente: amêndoas, avelãs, nozes, castanhas de caju, nozes pécan, pistácios, nozes de macadâmia ou do Queensland e produtos à base destes frutos, com exceção de casca rija utilizados na confecção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem grícola.

9. Aipo e produtos à base de aipo.

10. Mostarda e produtos à base de mostarda.

11. Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo.

12. Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 1 O mg/kg ou 1 O mg/l.

13. Tremeço e produtos à base de tremeço.

14. Moluscos e produtos à base de moluscos.