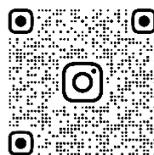




## Menu by Chef Felipe Salles

PÃES DA CASA, MANTEIGA FERMENTADA, ESCABECHE DE COELHO, ANTEPASTO DE BERINJELA E AZEITE DE CARVÃO	6
SELEÇÃO DE QUEIJOS DE PORTUGAL, COMPOTA DA CASA E CRACKER	12
SELEÇÃO DE CHORIÇOS DE PORTUGAL	11
<b>ENTRADAS</b>	
SALADA DE FOLHAS, TOMATES COLORIDOS, PESTO DE MANJERICÃO BRAZEADO E QUEIJO DE CABRA	9
CRUDO DE PEIXE BRANCO, ERVILHA TORTA, OLÉO DE ROMA, BEURRE BLANC DE ABACAXI E REBENTOS	9.5
3 / 6 OSTRAS AO NATURAL MIGNONETTE DE CEBOLA ROXA OU LIMA	8 / 14
AMEIJOAS A BULHÃO PATO E PÃO DA CASA	12.5
PICA PAU, VINHO BRANCO, PÓ DE LOURO BRAZEADO, JUS DE CARNE, PICLES DE LEGUMES E PÃO DA CASA	13.5
COUVE CORACAO BRASEADA, LENTILHA, JUS DE VEGETAIS E NOZES AGRIDOCE (VG)	9.5
<b>PRINCIPAIS</b>	
JARRET DE BORREGO, PURÊ DE INHAME, TOMATES CEREJA, PASTA FREGOLA E GLACE DE JUS	17
CARIL DE COGUMELOS E GRÃO, PÃO ACHATADO, ZAATAR E SALADA ALIMADA DE COENTROS E CEBOLA ROXA (VG)	13
LOMBINHO DE PORCO A BAIXA TEMPERATURA, ARROZ NEGRO, CALDO DE PERU E SALSAS DE ABACAXI	15
<b>PARA COMPARTILHAR</b>	
ARROZ MALANDRINHO DE MARISCOS, LASCAS DE BACALHAU, MOLHO PIL PIL E COENTROS	45
CATAPLANA MOQUECA (2 / 4 PESSOAS)	45 / 60
FRUTOS DO MAR, PEIXE DA LOTA, MOLHO DE MOQUECA, ABÓBORA, LEIITE DE COCO, COENTROS	45/60
PEIXE DO DIA	P.D.D
PEIXE GRELHADO AO CARVÃO, Prensado de batata grelhada, legumes da época e molho de manteiga	



OLI\_WINEDINE