

DROGARIA

RESTAURANTE

ENTRADAS | ENTRÉES

PEIXE | FISH

Pão Fermentação Natural 5.50€
Manteiga, azeite e “dip” do momento
Bread, butter, olive oil and “Dip”

Croquetes 11.00€
Bacalhau com natas, carne, mayo – 4 un
Codfish / Beef, mayo – 4 un

Gyozas de cozido à Portuguesa 12.00€
Caldo de cozido, pickles de nabo
Gyozas with mix meat stew filling

Lírio dos Açores 15.00€
Escabeche, quinoa crocante e molho
ponzu de citrinos do Algarve
Amberjack, Ponzu sauce, quinoa

Sapateira, Abacate e Folhas 14.00€
Algas e torrada de Brioche
Crab, avocado, greens, brioche toast

Tiborna de Cogumelos da Época 12.50€
Castanhas, queijo de Nisa e gema de
ovo biológico
*Mushrooms “bruschetta”
chestnut, Nisa cheese and egg yolk gel*

VEGETARIANO

Gnocchi de abóbora Hokkaido 21.00€
Requeijão, nozes caramelizadas e salva
*Hokkaido pumpkin “gnocchi”, cottage
cheese, caramelized walnuts and sage*

Polvo na grelha 25.00€
Batata doce, alecrim cebolinhas
Octopus, sweet potato, rosemary, onions

Bacalhau à Brás 22.00€
Gema confitada, “pil-pil” azeite de salsa
Codfish, potato fries, egg

Pregado 25.00€
Massada de Mariscos, tomate, alcaparras
Turbot fish, seafood orzo pasta, capers

CARNE | MEAT

“Lasagna” de Caça 23.00€
Cogumelos silvestres, serpão e massa feita
em casa
*Wild game “lasagna”, mushrooms, breckland
thyme and home made pasta*

Presa de Porco Preto 24.00€
Castanhas de Trás-os-Montes, pêra Rocha e
nabiças
*Iberian pork “presa”, chestnut, poached pear
and turnip greens*

Lombo de novilho 27.00€
Puré de couve-flôr, espargos, trigo sarraceno
Filet Mignon, cauli flower, aspargus,
Buckwheat

SOBREMESAS | DESSERTS

Tarte de framboesa 7.50€
Merengue queimado, pickle de framboesa
Raspberry tart, Swiss merengue

Mousse de Chocolate 7.50€
Alfarroba, figos, amêndoa e chá
Chocolate mousse, carob, figs, tea

Creme de Arroz Doce Queimado 7.50€
Caramelo salgado, gel de laranja e limão
*Rice pudding cream, salted caramel, Orange
gel*

Gelado 6.00€
Ice-cream