


















Wine Corner

by JOSÉ MARIA  DA FONSECA

À chegada...

On arrival...

Pão regional, manteiga do dia, azeitonas, azeite, dip de tomate assado <i>Regional bread, butter of the day, olives, olive oil, roasted tomato dip</i>	 	4.5€
Plátanos de Atum <i>Platan chips, tuna fish tartare</i>		17€
Quesadillas, Chouriço, queijo Provolone, queijo da Ilha, cebola roxa e alcaparras <i>Chorizo, Provolone cheese, Azores cheese, red onion and capers</i>	 	15€
Camarão flambeado em Aguardente Mosca <i>Garlic spicy Prawns</i>		15€
Coração de Burrata da Arrábida com tomate e pesto <i>Arrábida Burrata with tomato and pesto</i>	 	14.5€
Mexilhões de Sesimbra com caril verde <i>Mussels from Sesimbra with green curry</i>	 	18€
Ameijoas do Sado à Bulhão Pato <i>Bulhão Pato Clams from Sado River</i>		18€
Seleção de queijos regionais: queijo de Azeitão, Requeijão de Ovelha, veludo de Cabra de Azeitão, queijo Céu Azul da Arrábida, Doce de Abóbora e Noz <i>Selection of regional cheeses, Pumpkin and Walnut Jam</i>	  	17€
Seleção de queijos nacionais: Açores, Alentejo, Estremadura, Trás-os-Montes, Doce de Abóbora e Noz <i>Selection of national cheeses, Pumpkin and Walnut Jam</i>	  	16€
Seleção de enchidos <i>Selection of cured and smoked sausages</i>		20€



@winecorner.azeitao
#winecornerjmf






CLIENTES
winecornerjmf

Wine & Dine

Wine Corner

by JOSÉ MARIA  DA FONSECA



Seleção de queijos e enchidos    25€
Selection of national cheeses, cured and smoked sausages

Presunto de Barrancos 40 meses de cura 15€
Portuguese cured ham - 40 month curing period


Sopas...

Soups...

Sopa do Dia *Soup of the day* 3.5€




Sopa de Peixe à Setubalense *Setubalense Fish Soup*   5.5€


Gaspacho *Gazpacho* 4.0€




Sopa de Melão com gelado de presunto *Melon soup with cured ham ice cream*  4.0€

Da horta...

From the garden...

Cremoso de cogumelos, queijo de Azeitão curado 12 meses    15€
Mushrooms rice with 12 months cured Azeitão cheese

Quinoto de Legumes, alho francês baby assado e chips de mandioca *Vegetable "Quinotto", baby roasted Leek and cassava chips*  14€

Húmus de Cenoura algarvia, cenouras baby assadas, beterraba, queijo de cabra, funcho, papadums    13.5€
Pickled Carrot Hummus, roasted baby carrots, beetroot, goat cheese, cummins, papadums



@winecorner.azeitao
#winecornerjmf



CLIENTES
winecornerjmf

Wine & Dine

Wine Corner

by JOSÉ MARIA  DA FONSECA

Do mar...

From the sea...

Bacalhau dourado à Maria da Serra

Maria da Serra Gold Codfish



11.5€

Choco frito à Antiga com maionese de lima

Fried cuttlefish "Old style" with Lime mayonnaise



11€

Tataki de Atum, migas de tomate, piso de coentros e

*poejo Tuna fish Tataki, tomato toasted bread
porridge, pennyroyal and coriander pesto*



16.5€

Pesca do dia, Carolino de limão, bivalves,

*halófitas e algas do Sado Catch of the day, Lemon
rice, clams, halophytes and seaweed from Sado River*



19.5€

Conserva de Sardinha Belmar com puré de funcho

Belmar canned sardine with fennel purée



18€

Pica pau de pesca do dia Sautéed Catch of the day

13€

Prego de atum, bolo lêvedo, chutney de ananás e

açafrão Tuna steak, Azores bread, pineapple chutney

and safflower



13.5€



@winecorner.azeitao
#winecornerjmf



CLIENTES
winecornerjmf

Wine & Dine

Wine Corner

by JOSÉ MARIA  DA FONSECA

Da serra...

From the Land...

Carpaccio de novilho *Beef carpaccio*



12.5€

Ovos rotos com farinheira *Smoked "Farinheira" sausage with broken eggs*



12.5€

Prego do Lombo *Loin Steak Sandwich*



13€

Cachaço com legumes assados, Batata palito com sal de tomilho, farofa de enchidos, molho de queijo de Azeitão *Pork Neck, roasted vegetables, French Fries with thyme salt, chorizo crumble, Azeitão cheese sauce*



15.5€

Pica pau de lombo *Loin steak "Pica Pau"*



16€

Presas de porco ibérico, molho de pimentos, amêijoas, coentros, milho frito à bulhão pato *Iberian Porc "Presas", Clams, Red pepper sauce, coriander, fried corn "Bulhão Pato" style*



20.5€

Entrecôte maturado *Dry Aged Sirloin Steak*

32€



@winecorner.azeitao
#winecornerjmf



CLIENTES
winecornerjmf



Wine & Dine

Wine Corner

by JOSÉ MARIA  DA FONSECA

Acompanhamentos...

Side dishes...

Chips de Batata Doce <i>Sweet potato chips</i>		2€
Esparregado <i>Spinach puree</i>		3€
Batata palito com sal de tomilho <i>French Fries with thyme salt</i>		3€
Arroz frito <i>Fried rice</i>		4€
Legumes Assados (vinagrete de azedas e moscatel) <i>Roasted vegetables (sour and moscatel vinaigrette)</i>		4€
Milho frito à Bulhão Pato <i>Fried corn "Bulhão Pato" style</i>		4.5€



@winecorner.azeitao
#winecornerjmf



CLIENTES
winecornerjmf













Wine & Dine

Wine Corner

by JOSÉ MARIA  DA FONSECA

Para adoçar...

To Sweeten...

Torta de Azeitão <i>Azeitão egg roulade</i>	 	2.5€
Pera bêbeda, crumble da Piedade, gelado de queijo de Azeitão, redução moscatel José Maria da Fonseca <i>Poached pear in José Maria da Fonseca Moscatel Wine, Piedade crumble and Azeitão cheese ice cream</i>	 	6€
Tarte de pêsegos, mel de rosmaninho da Arrábida, polen e gelado de Moscatel Alambre <i>Peaches Tatin, Arrábida rosemary honey, pollen and Alambre Moscatel ice cream</i>	 	6.5€
Mosca na Mousse <i>Chocolate Mousse</i>	 	6€
Arroz doce de leite de ovelha <i>Sheep's milk rice pudding</i>		6€
Manjar Celeste <i>"Manjar Celeste"</i>	 	6€
Gelado Santini <i>Santini Ice Cream</i> Morango, Manga, Chocolate, Avelã <i>Strawberry, Mango, Chocolate, Hazelnut</i>		5.5€

Todos os valores incluem IVA à taxa em vigor.



Caso o cliente padeça de quaisquer alergias ou intolerâncias agradecemos que nos informe, caso contrário não nos responsabilizamos por qualquer indisposição associada. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida (incluindo o couvert), pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente e/ou se não for consumido.

If the customer has any allergies or intolerances, please let us know, otherwise we are not responsible for any associated indisposition. No dish, food or beverage (including couvert) may be charged if not requested by the customer and/or if it is not consumed.



@winecorner.azeitao
#winecornerjmf



CLIENTES
winecornerjmf

Wine & Dine