

Couvert

Sortido de pão com acompanhamento sazonal (v ⊗ opcional)	3.00 (pax)
Surtido de panes con acompañamiento de tempora	
Babaghanoush (<i>complemento de cubierto</i>) v ⊗	5.50
Pasta de berenjenas estofadas con sésamo y encurtidos	

Entrantes

Caldo verde v (⊗ opcional)	6.50
Sopa de patata con col y guarnición de chorizo vegetal y pan de maíz Avintes	
Rissois de <i>Leitão</i> * (2 units)	9.00
Empanadilla de proteína de soja con salsa de chile y ajo frito	
Ovos rotos ⊗	11.00
Huevos rotos con queso cheddar y bacon vegetal	
Vol-au-vent de cogumelos	12.00
Vol-au-vent - relleno de Crème Fraîche, setas Marron y espinacas	
Alho Francês Meunière v ⊗	11.50
Puerro Meunière - Puerro a la plancha con salsa de mantequilla, alcaparras, limón y algas esféricas	
Bulhão Pato (⊗ opcional)	11.50
Champiñones confitados, salsa de vino blanco, ajo, limón y cilantro	

Principales

Peixinhos da horta com arroz de feijão v	18.00
Judías verdes en tempura, servidas con arroz de judías	
Lagareiro v	17.00
Patata al horno con brotes salteados en ajo y aceite de oliva, puerro cocido en caldo de vino tinto, envuelto en harina de maíz y luego frito, terminado con pan de maíz tostado	
<i>Tripas</i> * à moda do Porto v ⊗	19.00
Guiso de judías rancheras, zanahorias, setas Pleurotus y especias, servido con arroz blanco	
<i>Salsicha</i> * enrolada em couve com puré trufado v ⊗	17.00
Salchicha vegetal guisada, envuelta en col rizada, servida con puré de patata trufado	
Arroz de <i>Pato</i> * ⊗	19.00
Arroz cocido en caldo de ajo negro y nuestra version vegetal de carne, acabado con queso gratinado y embutido vegetal	
Wellington	22.00
Hojaldre relleno de sucedáneo de carne vegetal y especias, envuelto en una salsa cremosa de setas y mostaza, servido con una ensalada de batatas e verduras de temporada	
Francesinha com ovo e batata-frita	19.00
Salchicha y alternativa de carne a base de plantas sobre pan tostado, cubierto con queso, un huevo frito y rociado con salsa de verduras asadas	
Arroz de <i>Marisco</i> * v ⊗	24.00
Arroz de tomate y algas, enriquecido con palmitos, setas y bambú	
<i>Bacalhau</i> * à Zé do Pipo	22.00
Champiñón melena de león frito con puré de patatas y mayonesa	

Postres

Mousse de chocolate ⊗	8.00
Mousse de chocolate y avellanas tostadas	
Pêra Bêbeda v ⊗	6.50
Pera asada en vino de Oporto	
Tiramisù	9.00
Clásico italiano con una galleta de chocolate y café y una crema de café y licor	
Rabanada	8.00
Brioche rebozado en leche, acabado con azúcar y canela, servido con leche condensada	
Crumble de Maçã v	9.00
Crumble de canela, manzana asada y crema inglesa	
Gelado artesanal (<i>acompañamiento del postre</i>)	3.50
Glace artisanale	

*Reemplazado por una alternativa creativa de verduras

v Vegan ⊗ Sin Gluten