

Couvert

Sortido de pão com acompanhamento sazonal (V ☒ optional) Assortiment de pains avec accompagnement de saison	3.00 (pax)
Babaghanoush (<i>accompagnement du couvert</i>) V ☒ Pâte d'aubergines braisées au sésame et cornichons	5.50

Entrées

Caldo verde V ☒ (☒ optional) Soupe de pommes de terre et de choux garnie de chorizo végétal et de pain d'Avintes de maï	6.50
Rissois de <i>Leitão</i> (2 units) Rissolle aux protéines de soja avec sauce chili et ail frit	9.00
Ovos rotos ☒ Pommes de terre rôties enveloppées dans une sauce crémeuse au cheddar et au bacon végétal, garnies d'un oeuf au plat et de ciboulette	11.00
Vol-au-vent de cogumelos Vol-au-vent fourrée de crème fraîche, de champignons Marron et d'épinards	12.00
Alho Francês Meunière V ☒ Poireaux grillés dans une sauce au beurre, câpres, citron et perles d'algues	11.50
Bulhão Pato ☒ (☒ optional) Champignons confits, sauce au vin blanc, ail, citron et coriandre	11.50

Plats principaux

Peixinhos da horta com arroz de feijão V Haricots verts Tempura servis avec du riz aux haricots	18.00
Lagareiro V Pommes de terre cuites au sel, feuilles de chou sautées à l'ail et à l'huile d'olive, poireaux cuits dans une sauce au vin rouge, puis enveloppés dans de la farine de maïs avant d'être frits. Le tout est complété par un pain de maïs grillé	17.00
<i>Tripas</i> à moda do Porto V ☒ Riche ragoût composé de haricots blancs, de carottes, de champignons Pleurotus et d'épices, servi avec du riz blanc	19.00
<i>Salsicha</i> enrolada em couve com puré trufado V ☒ Saucisse à base de plantes, enveloppée dans du chou de Savoie, servie avec de la purée de pommes de terre avec purée truffée	17.00
Arroz de <i>Pato</i> ☒ Riz cuit dans un bouillon à l'ail noir avec notre substitut de légumes. Fini avec du fromage gratiné et de la saucisse végétale	19.00
Wellington Pâte feuilletée farcie d'un substitut de viande végétal et d'épices, enveloppée d'une sauce crémeuse aux champignons et à la moutarde, de fines tranches de pommes de terre rôties et d'une sauce aux légumes rôtis	22.00
Francesinha com ovo e batata-frita Alternative à la saucisse et à la viande végétale sur du pain grillé, garni de fromage, d'un œuf au plat et arrosé de sauce aux légumes rôtis	19.00
Arroz de <i>Marisco</i> V ☒ Riz aux tomates et aux algues, enrichi de cœurs de palmier, champignons et bambou	24.00
<i>Bacalhau</i> à Zé do Pipo Champignons crinière de lion frits avec purée de pommes de terre et mayonnaise	22.00

Dessert

Mousse de chocolate ☒ Mousse au chocolat et aux noisettes grillées	8.00
Pêra Bêbeda V ☒ Poires pochées au vin de Porto	6.50
Tiramisù Classique italien avec un biscuit au chocolat et au café et une crème au café et à la liqueur	9.00
Rabanada Pain Perdu Brioche marinée dans du lait, frite et garnie de sucre et de cannelle, servie avec du lait condensé	8.00
Crumble de Maçã V Crumble à la cannelle, pommes au four et crème anglaise	9.00
Gelado artesanal (<i>accompagnement du dessert</i>) Glace artisanale	3.50

**Remplacé par une alternative végétale créative*

V Vegan ☒ Sans Gluten