MARKET
KITCHEN

DESFRUTE DOS SABORES VIBRANTES DOS MERCADOS LOCAIS DIRETAMENTE À SUA MESA. SELECIONAMOS INGREDIENTES FRESCOS E SAZONAIS DE AGRICULTORES E PRODUTORES LOCAIS PARA CELEBRAR O MELHOR QUE A NOSSA REGIÃO TEM PARA OFERECER. CADA PRATO REFLETE O NOSSO COMPROMISSO COM QUALIDADE, SUSTENTABILIDADE E COMUNIDADE — TRAZENDO O VERDADEIRO SABOR LOCAL EM CADA GARFADA.

APERITIVOS

SELEÇÃO DE AZEITONAS PORTUGUESAS **4.5**
CURADAS COM ERVAS LOCAIS

DIPS CASEIROS **5**
PATÊ ARTESANAL DE BACALHAU, MANTEIGA DE TOMILHO E LARANJA, BANHA DE PORCO COM CEBOLA CARAMELIZADA, AZEITE VIRGEM EXTRA, SERVIDO COM PÃO DE MASSA MÃE

ENTRADAS

CREME DE FEIJÃO ENCARNADO **16**
QUEIJO DE CABRA DE SANTA MARIA

ALHO FRANCÊS ASSADO **16**
CREME DE PERA, MOSTARDA E PARMESÃO, VINAGRETE DE AVELÃ

PASTÉIS DE BACALHAU **16**
MOLHO DE QUEIJO SÃO JORGE

TÁRTARO DE NOVILHO (BLACK ANGUS) **26**
SERVIDO COM TOSTAS DE PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL

SALADAS

SALADA DE ENDÍVIAS **16**
ABACATE, MAÇÃ, NOZ-PECÃ, QUEIJO AZUL

SALADA DE COUVE KALE E QUINOA **16**
BABY KALE, NOZ, BATATA-DOCE, CEBOLA DE ESCABECHE, QUEIJO PECORINO RALADO

SALADA DE MILHO PIRI-PIRI **16**
ABACATE, ROMÃ, IOGURTE DE LIMÃO, AMENDOINS, TOMATE, ENDÍVIA, MILHO ASSADO, CEBOLA DE ESCABECHE E VINAGRETE DE PIRI-PIRI

SALADA DE POLVO **16**
MILHO ASSADO, ALCACHOFRA, TUPINAMBO, VINAGRETE DE MEL E MOSTARDA

COMPLEMENTE A SUA SALADA:
FRANGO DO CAMPO **+7**
CAMARÕES **+9**

PRATOS PRINCIPAIS

COUVE-FLOR ASSADA 24
TAHINI DE CURCUMA E PISTÁCIO

CARIL DE CAMARÃO 32
SERVIDO COM ARROZ

BACALHAU CREMOSO 24
OVO ESCALFADO DO CAMPO, TOPINAMBUR

POLVO GRELHADO 32
POLVO LOCAL, PURÉ DE BATATA E MOLHO DE TOMATE

CATAPLANA DE MARISCO 32
CAMARÕES, LULAS, TAMBORIL E MEXILHÕES

FRANGO À MARKET 26
FRANGO DO CAMPO, ÓLEO DE MALAGUETA, SERVIDO COM BATATAS FRITAS

LOMBO DE NOVILHO BLACK ANGUS MATURADO (200G) 44
MATURADO DURANTE 150 DIAS, PURÉ DE TOPINAMBUR, ALCACHOFRA GRELHADA E MOLHO DEMI-GLACE DE VINHO DO PORTO

OVO ESCALFADO DO CAMPO 24
PURÉ DE TUPINAMBO, ALCACHOFRA ASSADA E QUEIJO SÃO JORGE CURADO

SOBREMESA

CHEESECAKE BASCO 12
SERVIDO COM DOCE DE FRUTOS VERMELHOS

ARROZ DOCE 12
ARROZ-DOCE TRADICIONAL COM LARANJA E CANELA

TARTE DE MAÇÃ 12
SERVIDA COM GELADO DE BAUNILHA

BOLO DE CHOCOLATE W 12
MOUSSE DE PRALINÉ DE LIMÃO E AVELÃ

GELADO ARTESANAL
POR BOLA 4
3 BOLAS 10

Ovo · Laticínios · Glúten · Frutos secos · Peixe · Dióxido de enxofre · Moluscos · Sesámo · Amendoins
Cereais · Álcool · Porco · Vegano · Vegetariano · Aipo · Tremoço · Mostarda · Soja · Crustáceos

Preços com IVA incluido à taxa legal em vigor. Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar por favor informe-nos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. É proibida a venda e consumo de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos. O nosso menu inclui opções de peixe de origem local ou com certificação sustentável, e privilegiamos ingredientes de origem local. O nosso café e chá são de origem responsável e certificados pela Rainforest Alliance. Este estabelecimento possui livro de reclamações.

MARKET
KITCHEN

MARKET
KITCHEN

ENJOY THE VIBRANT FLAVORS OF LOCAL MARKETS BROUGHT STRAIGHT TO YOUR TABLE. BY SOURCING FRESH, SEASONAL INGREDIENTS FROM LOCAL FARMERS AND PRODUCERS, WE CELEBRATE THE BEST OUR REGION HAS TO OFFER. EVERY DISH IS A REFLECTION OF OUR COMMITMENT TO QUALITY, SUSTAINABILITY, AND COMMUNITY - DELIVERING THE TRUE TASTE OF LOCAL IN EVERY BITE.

APPETIZERS

SELECTION OF PORTUGUESE OLIVES **4.5**
CURED WITH LOCAL HERBS

HOMEMADE DIPS **5**
ARTISANAL COD PATE, THYME AND ORANGE BUTTER, PORK FAT AND CARAMELIZED ONION, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SERVED WITH SOURDOUGH BREAD

STARTERS

CREAMY RED KIDNEY BEAN SOUP **16**
SANTA MARIA GOAT CHEESE

ROASTED LEEK **16**
PEAR, MUSTARD AND PARMESAN CREAM, HAZELNUT VINAIGRETTE

PASTÉIS DE BACALHAU **16**
SÃO JORGE CHEESE

BEEF TARTARE **26**
BLACK ANGUS BEEF TARTARE SERVED WITH SOURDOUGH TOAST

SALADS

ENDIVES SALAD **16**
AVOCADO, APPLE, PECAN, BLUE CHEESE

KALE & QUINOA SALAD **16**
BABY KALE, WALNUT, SWEET POTATO, PICKLED ONION, GRATED PECORINO

PIRI-PIRI CORN SALAD **16**
AVOCADO, POMEGRANATE, LEMON YOGURT, PEANUTS, TOMATOES, ENDIVES, ROASTED CORN, PICKLED ONION AND PIRI-PIRI VINAIGRETTE

OCTOPUS SALAD **16**
ROASTED CORN, ARTICHOKE, TOPINAMBUR, MUSTARD-HONEY VINAIGRETTE

COMPLEMENT YOUR SALAD:
FREE-RANGE CHICKEN **+7**
SHRIMPS **+9**

MAIN COURSES

ROASTED CAULIFLOWER 24
TURMERIC TAHINI, PISTACHIO

SHRIMP CURRY 32
SERVED WITH RICE

CREAMY COD 24
FREE-RANGE POACHED EGG, TOPINAMBUR

CHARGRILLED OCTOPUS 32
LOCAL OCTOPUS, MASHED POTATO, TOMATO SAUCE

SEAFOOD CATAPLANA 32
PRAWNS, CALAMARI, MONKFISH, MUSSELS STEW

FRANGO À MARKET 26
FREE-RANGE CHICKEN, CHILLI OIL, SERVED WITH FRENCH FRIES

DRY-AGED BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN (200G) 44
DRY-AGED FOR 150 DAYS, TOPINAMBUR PURÉE,GRILLED ARTICHOKE & PORT WINE DEMI-GLACE

FREE-RANGE POACHED EGG 24
TOPINAMBUR PURÉE, ROASTED ARTICHOKE AND SMOKED SÃO JORGE CHEESE

DESSERT

BASQUE CHEESECAKE 12
SERVED WITH RED FRUIT MARMALADE

RICE PUDDING 12
LOCAL STYLE RICE PUDDING WITH ORANGE, CINNAMON

APPLE PIE 12
SERVED WITH VANILLA ICE CREAM

W CHOCOLATE CAKE 12
LEMON & HAZELNUT PRALINE MOUSSE

ARTISANAL ICE CREAM
PER SCOOP 4
3 SCOOPS 10

Eggs Milk & Dairy Gluten Nuts Fish SO2 Sulphur Dioxide Molluscs Sesame
Cereals Alcohol Pork Vegan Vegetarian Celery Lupins Mustard Soy Peanuts Crustaceans

Prices include VAT at the applicable legal rate. If you have any dietary requirements, allergies, or questions about ingredients, please inform our team. No dish, food item, or beverage, including couvert, will be charged unless ordered by the customer or left untouched. We do not sell or serve alcohol to persons under the age of 18. Our menu includes options of locally sourced and/or sustainably certified fish, and we prioritize locally sourced ingredients. Our coffee and tea is responsibly sourced and Rainforest Alliance certified. This establishment has a complaints book.

MARKET
KITCHEN