



Menu by Chef Felipe Salles

COUVERT

PÃO DE FERMENTAÇÃO, BROA DE MILHO TOSTADA, CHARUTO DE MASSA FILO COM CREME DE QUEIJO DE CABRA E MEL DAS SERRAS DE PORTUGAL, PATE DE GRÃO-DE-BICO COM PIMENTOS ASSADOS E ANEPASTO DE CHOURIÇO PORTUGUÊS 7.5

ENTRADAS

CACHAÇO DE PORCO PRETO, ARROZ JAPONÊS, BATATA-DOCE ROXA, CROCANTE DE COUVE PORTUGUESA, PICLES DE CEBOLA ROXA, SEMENTE DE SÉSAMO, MOLHO TARÊ 14

CREME DE CASTANHAS, COGUMELOS SELVAGENS, AZEITE TRUFADO (V) 8

ARANCINI DE ARROZ DE PATO, REDUÇÃO DE LARANJA, AIOLI DE TOMILHO 8.5

BRÁS DE BACALHAU, CHIPS DE BATATA, GEMA CURADA, ESPUMA DE COENTROS 9

SALADA MORNA DE LULAS, BATATINHAS AO ALHO, TOMATES CONFIT, BROTOS 9.5

TIMBALE DE BERINJELA, TOMATES ASSADOS, EMULSÃO DE FETA, PESTO DE MANJERICÃO (VG) 8.5

PRINCIPAIS

VITELA ESTUFADA EM VINHO DO PORTO E CANELA, BATATA RÚSTICA ASSADA AO CARVÃO 15

LOMBO DE VITELA, PURÊ DE CHEROVIA, LEGUMES BABY, MOLHO DE PIMENTA 15

FLLET DE PEIXE GRELHADO, AÇORDA DE MILHO GRELHADO, MOLHO DE SALSA 14

COSTEleta DE BORREGO, CENOURAS GRELHADAS, FAROFA DE NOZES, MOLHO DE TZATZIKI 17

FEIJOADA DE LEGUMES, ESPUMA DE AZEITE, COENTROS (VG) 14

PARA COMPARTILHAR

COSTELA DE PORCO BRASEADA LENTAMENTE, CUSCUZ DE AÇAFRÃO, LEGUMES GRELHADOS 45

PEIXE DO DIA, RATATOUILLE, BRÓCOLIS GRELHADOS P.D.D.

Fique conectado conosco no Instagram para atualizações e bastidores!

Siga-nos e confira nossas ofertas sazonais!



OLI_WINE&DINE