

CARDÁPIO
do comer

CESTO DE PÃO

isco

4.00

CARDÁPIO

do comer

picar

PARA PICAR

DOSE INDIVIDUAL

AZEITONA DE LAGAR ESFÉRICA	2.00
OSTRA	3.50
ao natural ou com molhos variados	
TACO DE ALFACE, ATUM E CHIPOTLE	7.50
TOSTA DE BRIOCHE COM VAZIA ALTA	11.00
TORRESMO, ENGUIA FUMADA E CAMARINHA	12.50

frios

FRIOS

NAVALHAS EM EMULSÃO DE LIMÃO E ALHO	9.50
GAMBAS CRUAS E ALHO FRITO	17.50
TÁRTARO DE NOVILHO COM TUTANO	16.50
VIEIRA EM DASHI E BATATA-DOCE	14.00

TODOS OS PREÇOS INCLUEM IVA À TAXA LEGAL 23%

ALERGIAS?
INFORME A NOSSA GENTE

quentes

QUENTES

ESPARGUETE DO MAR, PARMESÃO E PINHÕES	10.00
COUVE-CORAÇÃO, BRÓCOLOS, ESTRAGÃO E STRACCIATELLA	9.50
ALHO FRANCÊS EM TEMPURA E MOLHO ROMESCO	9.00
ABÓBORA HOKKAIDO, NABIÇA E FARINHA DE MILHO	9.00
PLEUROTUS GRELHADOS COM CARAMELO DE FRANGO	11.50
RAVIOLI DE BATATA COM PATO	15.00

RAIA COM MOLHO DE TOMATE E ALCAPARRAS	22.00
BACALHAU E ESPUMA DE BATATA ASSADA	24.00
PRESA IBÉRICA COM TREMOÇO E ANCHOVA	24.00
<u>ARROZ DE CODORNIZ EM CABIDELA</u>	28.00

carne

CORTE DE CARNE

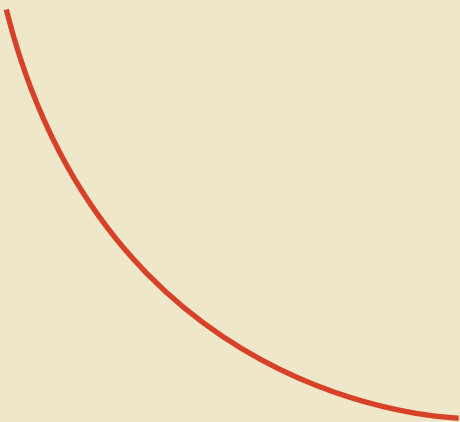


PERGUNTE À NOSSA GENTE

sobremesa

SOBREMESA

PUDIM FLAN E MOSCATEL	6.00
BOLO DE BOLACHA E CHOCOLATE BRANCO TOSTADO	7.50
ANANÁS, LIMÃO E POEJO	6.50
TARTE DE CHOCOLATE E CARAMELO SALGADO	8.00
MANGA, BOLACHA DE CANELA E LIMA	6.50
TORTA DE LARANJA	7.00



DONA BY HUGO CANDEIAS

fatia

7.00

inteira

35.00

FOOD *menu*

BREAD BASKET

isco

4.00

FOOD
menu

Finger
FINGER FOOD

SINGLE DOSE

SPHERICAL OLIVES	2.00
OYSTER	3.50
au naturel or with varied sauces	
LETTUCE TACO WITH TUNA AND CHIPOTLE MAYO	7.50
RIB-EYE ON BRIOCHE TOAST	11.00
CRISPY PORK CRACKLING, SMOKED EEL AND SHRIMP	12.50

COLD
COLD DISHES

RAZOR CLAMS IN LEMON AND GARLIC EMULSION	9.50
RAW PRAWNS AND FRIED GARLIC	17.50
VEAL AND MARROW TARTARE	16.50
SCALLOP IN DASHI AND SWEET POTATO	14.00

ALL PRICES INCLUDE VAT TAX 23%

FOOD ALLERGIES?
TELL OUR STAFF

hot

HOT DISHES

SEAWEED SPAGHETTI, PARMESAN AND PINE NUTS	10.00
GRILLED CABBAGE, BROCCOLI AND STRACCIATELLA	9.50
LEEK IN TEMPURA AND ROMESCO SAUCE	9.00
HOKKAIDO PUMPKIN, TURNIP GREENS AND CORNFLOUR	9.00
GRILLED PLEUROTUS WITH CHICKEN CARAMEL	11.50
POTATO RAVIOLI STUFFED WITH DUCK	15.00

SKATE WITH CAPERS AND TOMATO SAUCE	22.00
CODFISH AND ROASTED POTATO FOAM	24.00
IBERIAN TUSK WITH LUPINS AND ANCHOVY	24.00
<u>QUAIL VINEGAR RICE</u>	28.00

meat

MEAT CUT

ASK OUR STAFF

dessert

DESSERT

CREAM CARAMEL WITH MOSCATEL	6.00
BISCUIT CAKE AND TOASTED WHITE CHOCOLATE	7.50
PINEAPPLE, LEMON AND PENNYROYAL	6.50
CHOCOLATE AND SALTED CARAMEL TART	8.00
MANGO, CINNAMON BISCUIT AND LIME	6.50
ORANGE ROLL	7.00

DONA BY HUGO CANDEIAS

by the slice	7.00
whole	35.00