

COUVERT

Olivas Marinadas, Pan de Mafra y Aceite de Oliva del Chef $3\,{\rm p/pax}$ Croqueta de Cochinillo $2.5\,$

ENTRADAS

Pastel de Masa Tarta de Alheira mayonesa de ajo y pimentón	12
"Pica-Pau" de Novillo encurtidos, aceitunas	18
Escabeche de Setas ⊙ yema confitada, almendra, salsa Aioli	14

ENSALADAS

Ensalada de Rosbif pimiento asado, encurtidos de setas, alcaparras, queso de la isla	18
Legumbres a la parrilla ⊙ queso de cabra, berros, tomate confitado	16

PRINCIPALES

Bocadillo de Sepia Frita mayonesa de cilantros y lima, patatas fritas	20
Bacalao "à Brás" yema de huevo confitada	21
${f Pulpo~Asado}$ arroz de alubias y espinacas	25
Arroz de Espárragos Blancos ⊚ cebollino, yema confitada, queso de la isla	18
"Feijoada" de Choco y Gambas arroz basmati	23
Conchinillo Confitado puré de brotes, salsa "Bairrada"	23
$egin{aligned} \mathbf{Pato} \ \mathbf{Asado} \ \mathbf{arroz} \ al \ horno \ con \ embutidos \end{aligned}$	28
Hamburguesa Bacon y Huevo corazón de lechuga, tomate, cebolla caramelizada, queso cheddar, mayonesa de ajo, patatas fritas con romero	19

© Vegetariano

Restaurantes del Chef

Alma · Balcão · Tapisco · Time Out Market