



*A mesa portuguesa tem como particularidade a partilha das entradas na mesa, ou seja "o petiscar", uma forma leve e informal de saborear uma refeição.*

## Petiscos e entradas

Couvert	3,5
Polvo na plancha, batata saloia, manteiga de alho	16
Nossa salada de polvo	17
Ceviche autêntico	18
Feijão frade, barriga de atum confitada, torrada com tapenade verde	18
Patanisca de bacalhau	10
Croquete de presunto (2 unidades)	4
Ovo quase estrelado, piperade e presunto	7
Ovos mexidos de bacalhau com farinha	12
Bolo do caco, chambão confitado e crosta de queijo, molho do estufado	15
Raviolis de batata recheados de porco preto e queijo roquefort	12
Pica-pau do lombo	24
Prato de presunto Pata Negra de bolota	16
Queijo de azeitão assado com aromáticos, tostas da casa	16
Tábua de queijos afinados, compota caseira, tostas e salada	24

## O marisco à portuguesa

Recheio de sapateiras e tostas	16
Amêijoas à Bulhão Pato (boa 250grs)	26
Mexilhão de caldeirada à fragateira (receituário da Vila de Cascais)	15
Ostras fine de clair "Setubalense" ao natural (3 unidades)	14
Ostras fine de clair "Setubalense" com molho de ponzu, ovas de tobiko wasabi	14
Ostras fine de clair "Setubalense" com kimchi e lima	14
Lavagante azul cozido com maionese ou frito com manteiga de alho (preço ao quilo consoante a lota)	130/kg
Lagosta suada à moda de Peniche (preço ao quilo consoante a lota)	160/kg
Carabineiro frito à saloia (70/80grs unidade)	170/kg

## Sopas e saladas

Sopa da Quinta	4,5
Sopa de peixe à portuguesa, carapauzinho frito	14
Alface romana, frango com ervas aromáticas e corn-flakes com chèvre fresco marinado	16
Coração de alfaces, camarão, guancial e legumes da época, molho de gorgonzola	18
Rúcula e canónigos, rosbife frio, vinagrete de mostarda antiga	18
Alfaces, cebolas e legumes da época	6
Prato de tomate orgânico (exclusivamente na época)	12

## Massas

Stir fry de legumes, arroz de shitake fritos	19
Yaki Udon salteados com legumes	19
Carbonara do Chef	19
Massa cavatelli, lulas, pesto de salsa com anchova, pistachio e alcaparras, molho de tomate	26
Linguini de mariscos	32

## Peixes

Filete de pescada meunière, tomate seco, alcaparras e puré de batata	20
Bacalhau ao alho e malagueta, batata saloia	28
Filete de peixe do dia, legumes da época e arroz de coentros	28
Arroz de peixes da nossa costa (2/3 pessoas; 25 a 30 min, peixe exclusivamente de mar Português)	75
Arroz de lavagante (2/3 pessoas; 25 a 30 min, lavagante azul europeu, peça inteira de aprox 900grs)	130

## Carnes

Hambúrguer no prato (150gr)	16
Bife do lombelo com chalotas e molho bordalesa, "tartiflette"	23
Bife tártaro do lombo com batatas fritas	24
Pá de cordeiro confitada, mironton de cebola e puré de batata	33
Bife do lombo "Rossini" e puré de batata	38

## Sobremesas

Tarte fina de maçã, speculoos e gelado de nougat	6
Creme de arroz doce de coco com manga fresca	8
Sericaia enrolada, gel de alperce, gelado de nata	8
Biscuit de avelã, creme e ganache montée de chocolate de leite	10
Mil folhas de baunilha feito ao momento	10

*os clássicos...*

Mousse de chocolate à colher	6
Crème brûlée de baunilha, gelado de caramelo salgado	9
Gelados e sorbets (1 sabor à escolha): baunilha / chocolate / pistachio / caramelo salgado / nata / framboesa limão / morango / manga / maracujá	3.5
Fruta da época	5
Café Gourmand	6

 Pescos-vegetariano
  Sem Glúten
  Vegan
  Sem lactose

 Recomenda-se a partilha