



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

Petiscos e entradas

Couvert	3,5
Ovos cozidos com maionese,	9,5
alface e juliana de fiambre	
Ovo escalfado a moscovite	28
Paté campestre de porco preto e cogumelos, torrado de pão alentejano e cornichons	10
Polvo na plancha, batata de aljezur, manteiga de alho	16
Nossa salada de polvo	18
Ceviche	18
Tiras de atum cru, muxama, ponzu e azeite	22
Patanisca de bacalhau	10
Prato de presunto pata negra	16
Croquete de presunto	5
Bolo do caco, chambão confitado e crosta de queijo, molho do estufado	15
Guisado de grão, boletus e caldo de presunto	14
Raviolis de batata recheadas de porco preto e queijo roquefort	12
Pica-pau do lombo	24
Alho francês morno, vinaigrette e maionese de mexilhão	8
Tabua de queijos afinados, compota caseira, tostas e salada	24

O Marisco à portuguesa

Recheio de sapateira	18
Ameijoia À Bulhão Pato	26
Mexilhão de caldeirada a fragateira	15
Ostras fine de clair “Setubalense” (3 unidades):	14
- ao natural	
- com molho de ponzu, ovas de tobiko wasabi	15
- com ponzu ou kimchi e lima	15
Carabineiro frito à saloia (70/80grs unidade)	170/kg

Sopas e saladas

Sopa da Quinta	4,5
Sopa de peixe à portuguesa, carapauzinho frito	16
Alface romana, frango com ervas aromáticas e corn-flakes e chèvre fresco marinado	16
Coração de alfaces, camarão, guanciale e legumes da época, molho de gorgonzola	19
Rúcula e chicória, ovo escalfado, tosta de queijo de cabra quente e salmão fumado	19
Alfaces, cebolas e légumes da época	6
Prato de tomate orgânico (exclusivamente na época)	14

Massas

Stir fry de legumes, arroz de shitake fritos	21
Noodles salteados com legumes	19
Carbonara do Chef	21
Massa cavatelli, camarão, pesto de salsa com anchova, alcaparras, molho de tomate e azeitona	24
Linguini de mariscos	32

Peixes

Filete de pescada meunière, tomate seco, alcaparras e puré de batata	21
Bacalhau à Brás	21
Filete de peixe do dia, légumes da época e arroz de coentros	29
Quenelle de robalo gratinadas com bisque de navalheira, gnocchis de batata	26
Carabineiros fritos à saloia com arroz branco	45
Arroz de peixes da nossa costa (2/3 pessoas; 25 a 30 min, peixe exclusivamente de mar Português)	80
Arroz de lavagante (2/3 pessoas; 25 a 30 min, lavagante azul europeu, peça inteira de aprox 900grs)	130

Carnes

Hambúrguer no prato (150gr)	18
Posta da alcatra, molho de balsâmico, batata Anna recheada	32
Bife do lombo “Rossini”, puré de batata	38
Bife tártnaro do lombo, batatas fritas	26
Bochecha de porco preto à moda Duriense, cassoulette de batata e boletos	26
Peito de frango do campo recheado com ervas e alheira, alho francês fondant com trufa	26

Sobremesas

Creme de arroz doce de coco com manga fresca	10
O chocolate “cru Príncipe 68%” com pistachio	10
Crepes tipo suzette com gelado de baunilha	12
Creoso de limão merengado sobre sablé	9
Bolo de bolacha com gelado de praliné	8

os clássicos...

Mousse chocolate à colher	6
Crème brûlée de baunilha, gelado de caramel salgado	9
Gelados e sorbets (1 sabor à escolha):	3,5
baunilha / chocolate / pistachio / caramel salgado / nata / framboesa	
limão / morango / manga maracujá	
Fruta da época a peça	5
Café Gourmand	6

Sem Glúten Vegan Sem Lactose Recomenda-se a partilha

Preços em Euros. IVA à taxa legal em vigor