

ALL DAY



PARA COMEÇAR €

COUVERT 4

Pão, azeite biológico de Trás-os-Montes e manteiga artesanal dos Açores

Creme de abóbora assada, coco e gengibre com pão de centeio de fermentação natural [VG] [V] 8

Salada de burrata e quinoa com legumes assados, manteiga de amêndoa e vinagre de figo [V] 14,50

Rissóis de bacalhau e amêijoia com aioli de pimento assado 11,5

Lulas salteadas à Bulhão Pato com tomate seco, lima e flocos de chili 12

PARA PARTILHAR

Pica-pau do lombo 17,5

Camarão picante salteado 18

Queijo de ovelha artesanal gratinado com flocos de chili, mel e noz pecan [V] 9,5

PODE COMER COM AS MÃOS

Muito melhor que um hambúrguer Sandes de porco preto em pão de cerveja, cebola caramelizada, pickle de couve roxa, fat chips 18,5

Tacos de peixe espada crocante, pickles, coentros e lima 16,5

Asinhas de frango picantes 10,5

PARA ENCHER A ALMA €

Risotto de cogumelos, abóbora assada e ovo escalfado [V] 15,5

Orecchiette com pesto de manjeriço vegan, bimis e caju tostado [VG] [V] 16,50

Polvo Assado, esmagada de batata doce e pimento padrón 19

Lombo de bacalhau à Brás 17

Pernil de porco cozinhado 48h com arroz de forno e grelos salteados 45

Espetada de frango em pão pita com molho de iogurte picante 18,5

Bife do lombo com batata frita, ovo estrelado e molho de mostarda dijon 22

PARA ACABAR EM BELEZA

Cheesecake de abóbora e frutos secos [V] 9

Crumble vegan de maçã e canela [VG] [V] 9

Crème brûlée de erva príncipe [V] 8

Brownie de chocolate com frutos vermelhos, crème fraîche e granola [V] 8



[V] Vegetariano, [VG] Vegan

IVA incluído. Os alimentos preparados no nosso restaurante podem conter os seguintes ingredientes alergénios: lactose, glúten, frutos de casca rija, amendoim, sésamo, ovos, tremçoço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e aipo. Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, informe o seu empregado.

BLUE

BISTROT