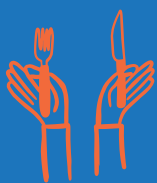


ALL DAY



PARA COMEÇAR €

Couvert	4
Pão, azeite biológico de Trás-os-Montes e manteiga artesanal dos Açores	
Gaspacho de tomate assado e manjericão [VG]	8
Salada de burrata com tomate, amêndoa, manjericão e vinagre de figo [V]	14,5
Rissóis de bacalhau e amêijoia com aioli de pimento assado	11,5
Ceviche de atum [P]	16,5

PARA PARTILHAR

Pica-pau do lombo	17,5
Camarão picante salteado [P]	18
Peixinhos da horta com maionese de manjericão [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 e <i>fat chips</i>	18,5
Tacos de peixe espada crocante, pickles, coentros e lima	16,5
Asinhas de frango picantes [PP]	10,5

PARA ENCHER A ALMA €

Risotto de camarão e lima [V]	17,5
Orecchiette com pesto de manjeriço, espargos, cogumelos e caju tostado [VG]	16,5
Polvo assado com esmagada de batata doce e pimento padrón	19
Lombo de bacalhau à Brás	17
Pernil de porco 48h, arroz de forno com chouriço de porco preto e legumes assados (para 2 pessoas)	38
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	25

PARA ACABAR EM BELEZA

Cheesecake de morango, lima e baunilha [V]	9
Abananado gelado de banana, amendoim e cacau [VG]	8
Crème brûlée de erva príncipe [V]	8
Brownie de chocolate com frutos vermelhos, gelado de baunilha e granola [V]	8

[V] Vegetariano, [VG] Vegan, [P] Ligeiramente Picante, [PP] Picante

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

BLUE

BISTROT