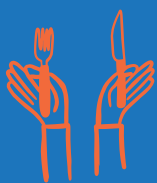


ALL DAY



PARA COMEÇAR

€

Creme de castanha e gengibre com sementes e pão de centeio [VG] 8

Salada de burrata fumada com quinoa, legumes assados, nozes e vinagrete de mel [V] 14,5

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

PARA PARTILHAR

Seleção de queijos e enchidos 21

Pica-pau do lombo 18,5

Camarão picante salteado [P] 18

Atum corado com gengibre e lima [PP] 16,5

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 *fat chips* 18,5

Queijo de ovelha artesanal gratinado com mel, alecrim e flocos de chili [V] 10,5

Asinhas de frango [PP] 13,5

PARA ENCHER A ALMA €

Risotto de camarão e lima	17,5
Gnocchis caseiros com abóbora Hokkaido, cogumelos, pesto de manjeriço vegan e caju tostado [VG]	16,5
Risotto de beterraba com queijo feta e noz pecan [V]	16
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)	35
Espetada de frango em pão pita com molho de iogurte picante [P]	18,5
Bife do lombo com batata frita, ovo estrelado e molho de mostarda dijon	28

PARA ACABAR EM BELEZA

Cheesecake de abóbora e frutos secos [V]	8
Abananado [VG] Gelado de banana, amendoim e cacau	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

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. 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