



## MENU TAKE AWAY



### 1. DO MENU DO RESTAURANTE

#### ENTRADAS

SOPA DE PEIXE	6€ (1 PAX); 9€ (2 PAX)
MEXILHÃO À ESPANHOLA	11€ (2PAX)
TROUXA DE QUEIJO DE CABRA E PÊRA EM ESPECIARIAS, JULIANA DE LARANJA E DOCE DE ABÓBORA	8€
CAMARÃO EM COCKTAIL, ALFACE, MANGA E MOLHO COCKTAIL TRIBECA	10€
PASTÉIS DE MASSA TENRA DE CAÇA	(PREÇO UNIT.) 2,5€
CAMARÃO AL AJILLO	12,5€
FOIE GRAS COM CHUTNEY DE MAÇÃ PÊRA E TOMATE	12,5€
PRESUNTO “PATA NEGRA” DE BOLOTA D. O. GUIJUELO	11,5€
BOLOTA E QUEIJO, PAIOLA E PALETA D. O. DE GUIJUELO E QUEIJO DE OVELHA	11,5€
SARDINHAS PANADAS, RÚCULA, VINAGRETA DE ERVAS E MOLHO TÁRTARO	7,5€

#### PEIXE E MARISCO

LOMBO DE BACALHAU À LAGAREIRO, AZEITE, ALHO E CEBOLA COM BATATA NO FORNO	17,5€ (1 PAX); 28€ (2 PAX)
STRUDEL DE BACALHAU, FOLHADO CREMOSO COM VEGETAIS E QUEIJO, COM SALADA VERDE	12€
CAMARÕES PANADOS COM RISOTTO DE LINGUEIRÃO	16€
EMPADA DE MARISCO, DE LAGOSTA, SANTOLA E CAMARÃO, COM ARROZ DE JASMIN E LIMA	16€
RISOTO DE LINGUEIRÃO	11€
ARROZ OU MASSINHA DE ROBALO E CAMARÃO EM MOLHO DE CALDEIRADA	17,5€ (1 PAX); 28€ (2 PAX)
ARROZ DE MARISCO COM LAGOSTA	55€ (2 PAX)

#### CARNE

ALHEIRA DE CAÇA DE FUMEIRO, BATATA FRITA, GRELOS E OVO ESTRELADO	12€
BIFE DA VAZIA COM BATATA FRITA, MOLHO À ESCOLHA (MOLHO: TRIBECA, INSPITADO NO MOLHO À MARRARE; PORTUGUESA, FRITO EM AZEITE ALHO E LOURO; PIMENTA VERDE)	15,5€
BIFE DO LOMBO ANGUS ABERDEEN 250GR COM BATATA FRITA, MOLHO À ESCOLHA (MOLHO: TRIBECA, INSPITADO NO MOLHO À MARRARE; PORTUGUESA, FRITO EM AZEITE ALHO E LOURO; PIMENTA VERDE)	24€
BITOQUE DA ALCATRA, COM OVO ESTRELADO, PRESUNTO, PICKLES E BATATA FRITA	12€

#### PASTA E PIZZA

LINGUINE ALLA SICILLIANA, COM CAMARÃO, AZEITE, ALHO E PIMENTO VERMELHO	16,5€
FARFALLE COM VEGETAIS E QUEIJO DE CABRA, COM MOLHO DE TOMATE E ERVAS FRESCAS	14€
SPAGHETTI À BOLONHESA	11€ (1 PAX); 20€ (2 PAX)
LASAGNA À BOLONHESA	13€ (1 PAX); 22€ (2 PAX)
PIZZA MARGHERITA, TOMATE, MOZZARELLA E ORÉGÃOS	9,5€
PIZZA DIAVOLA, TOMATE, MOZZARELLA, SALAME PEPPERONI E ORÉGÃOS	11€
PIZZA PARMIGIANA, TOMATE, BERINGELA, MOZZARELLA, QUEIJO DE CABRA E MANJERICÃO	12€

#### ACOMPANHAMENTOS

GRATIN DE BATATA	4€
ESPARREGADO DE ESPINAFRES	3€
OVO ESTRELADO	1,5€
SALADA MISTA DE ALFACE E TOMATE	3€
ARROZ, BATATA FRITA OU BATATA COZIDA	2,5€



## MENU TAKE AWAY



### 2. MENU PARA 8 PEOPLE (48 HOURS)

BACALHAU CREMOSO COM CAMARÃO	85€
ARROZ DE MARISCO COM LAGOSTA	230€
CARIL VERDE THAI DE CAMARÃO, CHUTNEY DE MANGA E ARROZ DE JASMIN E LIMA	120€
LOMBINHO DE PORCO À PORTUGUESA, AMÊIJOAS, CAMARÃO E BATATAS FRITAS	100€
ARROZ DE PATO NO FORNO E SALADA VERDE COM LIMÃO	80€
LASAGNA BOLONHESA	85€

### 3. ENTRADAS A PARTILHAR PARA 8 PESSOAS (48 HORAS) ESCOLHA DE 4: 60€

TIRAS DE CHOCO E MOLHO TÁRTARO
MISTO DE PATA NEGRA E QUEIJO DE OVELHA
SALADA DO MAR
COXAS DE FRANGO FRITAS E MOLHO BARBECUE
MOELINHAS DE FRANGO ESTUFADAS
PATANISCAS DE BACALHAU
MEIA DESFEITA DE BACALHAU, LASCAS DE BACALHAU, GRÃO, CEBOLA, AZEITONAS, SALSA E AZEITE
CAMARÃO AL AJILLO (+5€)
CAMARÃO PANADO E MOLHO TÁRTARO (+5€)
CROQUETES DE VITELA E MOSTARDA DE PIMENTO DE ESPELETTE

### 4. SNACKS (COZINHADOS OU CONGELADOS) E SALADAS

CROQUETES DE VITELA (MIN 6)	2€
SALADA MEDITERRÂNEA COM PRESUNTO	8,5€
SALADA VERDE, QUEIJO DE CABRA GRATINADO, BRIOCHE, TOMATE, NOZES E VINAGRETA DE MEL	8,5€
SALMÃO FUMADO COM QUEIJO CREMOSO	8,5€
PREGO À PORTUGUESA COM BATAT Frita	7,5€

### 5. SOBREMESAS

TARTE TATIN DE MAÇÃ	4€
MOUSSE DE CHOCOLATE VALRHONA 70%	3€
TARTE DE LIMÃO COM SABORES TROPICAIS	3€
BOLO DE CHOCOLATE VALHONA 70% E PEPITAS DE CHOCOLATE (8/10 PAX)	25€
BOLO DE ANANÁS (8/10 PAX)	20€

### 6. SANGRIAS (1LT)

VINHO TINTO/BRANCO	13€
ESPUMANTE E FRUTOS VERMELHOS	18€

#### NOTAS:

A ENTREGA AO DOMICÍLIO REQUER UMA ENCOMENDA COM O MÍNIMO DE 30€

ENTREGAS GRÁTIS ATÉ 10 KM'S, A PARTIR DAQUI TERÁ UM CUSTO ADICIONAL DEPENDENDO DA DISTANCIA

OS MENUS PARA 8 PESSOAS SERÃO SERVIDOS EM TACHOS OU TABULEIROS, PELO QUE IMPLICAM UMA CAUÇÃO PARA DEVOLUÇÃO DO EQUIPAMENTO.