

OLI

WINE & DINE

MENU OUTONO / INVERNO 2026

Menu por Felipe Salles

MENU 3 PRATOS • 45€

Escolha uma entrada, um principal e uma sobremesa

Camarão Tigre +4€ • Pratos para partilhar não incluídos

COUVERT

Couvert V 12€
Cracker de beterraba · Manteiga da casa · Azeite de carvão ·
Pão sourdough · Muffin de jalapeño e queijo da ilha ·
Coalhada fresca

ENTRADAS

Salada de Outono VG 14€
Folhas e legumes da época · Pera assada · Tomates da época

Abóbora na Brasa VG 15€
Laranja · Avelã · Pera em pickle · Estragão

Alho-Francês na Brasa VG 15€
Creme de castanha · Vinagrete de ervas · Uvas passas tostadas ·
Trigo sarraceno crocante

Salmão Curado 17€
Abacate na brasa · Funcho · Óleo de ervas · Cracker de beterraba

Camarão Tigre 20€
Uvas grelhadas · Aipo-rábano · Creme de marisco · Óleo de ervas

Cogumelos & Ovo V 17€
Cogumelos da época · Ovo a baixa temperatura ·
Demi-glace de legumes · Cebola tostada · Limão

PRATOS PRINCIPAIS

Batata Coral VG 24€
Batata três tempos · Grelhos · Pimento assado ·
Creme de queijo vegan · Duxelles trufada

Peixe na Brasa 28€
Batata parisiense · Couve-de-bruxelas · Mini cenoura ·
Chouriço · Bisque

Presa de Porco na Brasa 27€
Maçã assada · Mostarda à antiga · Jus · Couve em tempura

Costela de Boi 30€
Arroz malandrinho de costela · Jus · Cebola queimada

PARA PARTILHAR

Peixe Inteiro Assado 65€
Couve-flor assada · Romesco

Fraldinha na Brasa 70€
Gratinado de batata · Legumes da época · Jus de carne

EXTRAS

Batatas Fritas 4,50€

Legumes Assados 5,50€

SOBREMESAS

Maçã Assada V 8€
Gelado de baunilha · Compota de maçã · Canela

Pera & Queijo São Jorge Harumaki V 9€
Caramelo salgado · Nozes caramelizadas

Chocolate Negro VG 9€
Laranja · Avelã · Crocante de cacau

V Vegetariano • VG Vegan

IVA incluído à taxa em vigor.
Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

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