

2021

cortesã

COZINHA MEDITERRÂNEA

MENU POP-UP

PRIMAVERA - VERÃO

PARA COMEÇAR

COUVERT p/pessoa	0.90
Focaccia Italiana, Mix de Tostas, Manteiga dos Açores, Azeite Virgem e Azeitona Napolitana	
ALHEIRA E MEL	6.00
Alheira Fumeiro do Fernando, Servido com Grelos, ovo estrelado, pickle de Cebola Roxa, molho Mostarda Vermelha à Antiga.	
CANNELLONI DE CAMARÃO AVELUDADO	5.00
Aveludado de Camarão, Capa de Panko, Agridoce com Maionese de Alho.	
TACOS ANGUS BLACK	6.00
Tacos de Angus Black, maionese chipotle picante e Chimichurri.	
GAMBAS CÍTRICAS	6.00
Tacos de Angus Black, maionese chipotle picante e Chimichurri.	
ANTIPASTO MISTO	12.00
Presunto Ibérico de Pata Negra, Salame, chouriça, Queijo Mozzarella Fresca, Legumes assados, manjeriço e Azeitonas .	

PEIXES E MARISCOS

POLVO ABRASEADO	18.00
Perna de Polvo abraseado servido com, cebola assada, grelos, crosta persillade, alcaparras, couve coração gremolata.	
BACALHAU “DA SERRA”	16.00
Posta de Bacalhau do lombo central, confeitado em azeite Virgem, servido com crosta de pão caseiro, terrina de batata, esparregado e bolo de bacalhau e queijo da Serra .	
ARROZ DE MARISCO NO FORNO 2 pessoas	30.00
Arroz de Forno, servido com: de amêijoia, camarão e mexilhão	
RISOTTO DE CAMARÃO TIGRE	20.00
Cremoso Risotto em Bisque, Camarão Tigre, Descendentes e Espargos Verdes	

CARNES

CLÁSSICO DE PICANHA NA BRASA 2 pessoas	32.00
Naco de Picanha Angus Black, Arroz branco , Feijão preto com morcela e ombro de Porco desfiada, Batata frita, Criolo e Ananás marcado.	
TOMAHAWK GRELHADO 2 pessoas	49.00
Costeletão grelhado, puré de batata trufado e cogumelos salteados	
PORC NOIR	12.00
Secretos de Porco Preto Grelhado na Brasa com Flor de sal, servido com: Batata à murro e salada de tomate, cebola roxa suavizada e coentros.	
POSTA D´SEIA	15.00
Posta de novinho grelhado, sob folha de bacon, Queijo de Seia e Mel, servido com: espargos verdes e batatas bravas.	
WHISKEY CORTÊS BURGER	12.00
Pão de leite Caseiro, Hambúrguer Angus Black 160g, Maple Bacon, Mayotarda Jack Daniel´s, queijo cheddar, chutney de Cebola, alface Icebergue e tomate, acompanhado com batata ao palito.	

VEGETARIANO

TAGLATELI DE TRUFA	15.00
Tagliatelle com cogumelos, Trufas e Queijo de S. Jorge.	
HAMBURGUER VEGETARIANO	12.00
Pão de Leite Caseiro, Hamburger de Batata Doce e Couve Flor, Alface Iceberg, Cebola Frita, Chutney de Cebola e Tomate Acompanhado com Batata ao Palito	

KIDS

PREGUINHO	6.00
Bife de Novilho grelhada sob Ovo Estrelado acompanhado com Batata Frita e Arroz	
CHEESEBURGER	6.00
Pão de leite Caseiro, Hambúrguer Angus Black 160g e Queijo cheddar, acompanhado com Batata ao Palito	

POR FIM

ROLO DE CANELA	4.00
Bolo em forma de espiral de Canela, Servido com Caramelo Salgado e Bola de gelado de baunilha.	
LEITE CREME DE PIPOCA	4.00
Creme de Leite aromatizado com Pipoca, servido com: pipocas de caramelo salgado .	
BROWNIE DE CHOCOLATE	4.00
Naco de Brownie, caramelo flor de sal, frutos vermelhos e quenelle de tangerina.	
PAVLOVA DE FRUTOS VERMELHOS	4.00
Base de merengue crocante, recheado com creme de pasteleiro e com cobertura de frutos vermelhos .	
FRUTA LAMINADA	6.00
Frutas tropicais e frutas da época.	

cortesã

COZINHA MEDITERRÂNEA

COCKTAILS



NEGRONI

Gin, Campari, Vermute Tinto;

5.00



APEROL SPRITZ

Espumante moscato, Aperol, Água Gaseificada, Laranja;

5.00



WHESKEY SOUR

Whisky, Açúcar, Sumo Limão, Clara Ovo;

5.00



PORTO TÓNICO

Vinho do Porto, Água Tônica, Limão;

5.00



MOSCOW MULE

Vodka, Sumo Limão, Cerveja de Gengibre, Lima;

5.00



MOJITO

Rum, Açúcar, Sumo Limão, Lima, Hortelã, Água Gasificada, Angostura;

5.00



CAIPIRINHA

Cachaça, Lima, Açúcar;

5.00



DAIQUIRI

Rum, Sumo Limão, Frutos Vermelhos, Açúcar;

5.00



GIN FIZZ

Gin, Sumo Limão, Açúcar, Frutos Vermelhos, Água Gaseificada;

5.00