



SERVIÇO À LISTA

Couvert

Folhadinhos de Alheira 1,00

Tapenade de Azeitona Preta e Pão 1,50

Pão Verde Rúcula 1,00

travessa

Reservas

Entradas

Sopa do Dia 2,50

Caldo Verde Especial (Vegan) 4,50

Esta interpretação faz uma “desconstrução” do tradicional Caldo Verde separando os ingredientes e intensificando o sabor de cada um deles: crocante de couve portuguesa finamente cortada, chouriço vegetal e um caldo de batata e chouriço que rega o prato, à mesa, no momento.

Cogumelos à “Bulhão Pato” (Vegan) 8,00

Uma interpretação das tradicionais “ameijoas à Bulhão Pato”. Recria a textura sedosa com uma seleção de vários cogumelos (shitake, shimeji, enoki e marron) mergulhados num caldo morno de azeite, alho, limão, vinho branco e coentros.

Peixinhos da Horta (Vegan) 10,00

Espargos em Tempura de Açafrão, para “picar” no Shoyo com Vinho Branco.

Cogumelo Portobello Recheado 10,00

Cogumelo Portobello recheado com Queijo creme de Alho, Ervas Finas e Azeitona no Forno com cobertura de Queijo de Cabra e Pistachio.

O Queijo Assado e a Alheira 7,50

Queijo mistura de Ovelha, Cabra e Vaca, curado, assado no forno com recheio de alheira vegetariana de Mirandela acompanhado com a Maça caramelizada e Redução de Vinho do Porto.

Risottos

Risotto de Vegetais em Champagne (opção Vegan) 15,00

Espargos, Mix Pimentos, Alho Frances, Cenoura e Bróculos

Reservas

Risotto de Cogumelos (opção Vegan) 15,00

Pratos

A Francesinha de Vegetais (opção Vegan) 11,00

Brigadeiros de Mirandela (opção Vegan) 13,50

Trufas de Alheiras envolvidas em crocante camada de sementes de Sésamo torrado, Tártaro de Pimentos, Tomate seco e Azeitona, acompanha Batata frita, Ovo escalfado e Cogumelo Shitake

A Endívia grelhada (Vegan) 14,50

Endívia em marinada de vinho branco e limão, grelhada, Coulis de Beterraba e Gengibre, Cremoso de Favas e Crocante de Cebola e Alho Francês.

“Sem Espinhas” à Lagareiro 15,60

Tofú finamente cortado, grelhado e entremeado com Alga Dulce, cobertura crocante de Broa, os Grelos salteados e a Batata a Murro bem regados em Azeite.

Mil-Folhas de Vegetais (opção vegan) 16,50

Milimétricas camadas de Cenoura, Courgete e Pimento Vermelho finamente cortadas e envolvidas em molho leve e cremoso de natas e queijo suavemente aromatizado com Caril e um inesperado Basmati de Beterraba

O Jardim de Outono (opção vegan) 20,00

Uma poética paisagem Outonal com os Lombinhos de Seitan em Vinha d'álhos regados com Coulis de Vinho do Porto e Pinhões torrados, acompanhados por um cremoso Puré de Castanha em Vinho do Porto.

Reservas