

ENTRADAS

Entretém de boca!...

PÃO DE ALHO Bolo do caco tradicional barrado com deliciosa manteiga de alho caseira	4
PÃO DE ALHO COM QUEIJO O crocante pão de alho, com saboroso queijo mozzarella derretido	5
CLÁSSICO E BOM Sopa diariamente confeccionada com os melhores produtos do mercado	5
SABOR DA SERRA Folhado recheado com queijo de cabra e figos regionais em calda de vinho do Porto, servido sobre mistura de alfaces	9
SALADA CAESAR DO MARINHEIRO Folhas de salada crocantes, lascas de Parmesão, bacon e crútons, molho Caesar e frutos secos	9
CARAVELAS PEQUENAS Camarão em infusão de Brandy aromatizado com citronela e malagueta	12
BOMBOCAS Tirinhas de peixe empanadas e fritas, servidas com molho tártaro caseiro	13
FILIGRANA Carpaccio de lombo de vaca aromatizado com vinagrete de alcaparras, pasta de cogumelos, tomate fresco esmagado e lascas de parmesão	14
AS PÉROLAS DO MAR Vieiras coradas em azeite cítrico sobre pak choi, complementadas com chutney de abóbora e servidas com saborosos profiteroles de presunto	17

MASSAS

Massas e delícias vegetarianas...

ESTAÇÕES COLORIDAS Queijo Burrata, sobre sortido de legumes grelhados e marinadaos com salpicos de pesto caseiro	17
PARA A ALMA Risotto de trufa, com um toque de vinho do porto e lascas de parmesão	21
BOLSINHAS DE ALEGRIA Raviolis recheados com abóbora e queijo de cabra, molho aveludado do mesmo, abóbora assada com manjerona e nozes caramelizadas	19

PEIXE

Como manda a tradição, primeiro o peixe...

A COR ROSA DO MAR Filete de salmão sobre risotto de rucola e juliana de legumes e topping de molho de iogurte	21
"POLVO E COMPANHIA" ...! Polvo salteado em azeite de alho e coentros, acompanhado de molho à portuguesa e batata cozida a murro	23
UM TOQUE MEDITERRÂNEO Filetes de peixe galo corados em azeite extravirgem, adornados por chips de chouriço de porco preto e salicórnia, servido com puré de abóbora aromatizado com Lúcia-lima	23
CAMINHO MARÍTIMO À ÍNDIA Medalhões de tamboril e camarão salteado em molho de caril, acompanhado de arroz	23
FUSÃO DOS ELEMENTOS Tranche de peixe fresco no Jospers sobre pak choi salteada, manteiga de algas e polenta frita	25
"TATAKI" Atum fresco grelhado em crosta de sésamo, servido com puré de aipo e cebola frita	25

CARNE

... e a carne de seguida!...

HAPPY BAR-B-QUE Hambúrguer de carne Barrosã, queijo "Scamorza" e cebola confitada em pão fresco. Acompanhado de batata frita e molho BBQ caseiro	19
AROMAS ASIÁTICOS Supremo de frango em molho miso, gengibre e laranja, acompanhado de puré de batata doce, milho baby e bimi de brócolos	22
UM CLÁSSICO DO MARINHEIRO Peito de pato fatiado sobre molho escuro de laranja, servido com massa "Linguini", juliana de legumes e amêndoa laminada	24
SABORES DE PORTUGAL Preso envolvida em molho de vinho do Porto e figos secos, acompanha batata salteada de cebolada	24
UMA VIAGEM À MADEIRA Lombo de borrego sobre molho de vinho de Madeira, servido com salteado de funcho e pimento vermelho, polenta frita e chutney de abóbora	27
"BIFE À PORTUGUESA" Suculento bife do lombo de vaca frito com alho, louro e presunto em molho leve de vinho branco, servido com duas texturas de batatas	29

CORTES

O melhor amigo da carne, o Jospers!...

Entrecosto glaceado com molho BBQ. Servido com batata frita	23
Rib eye ligeiro marmoreado , suculento e com sabor profundo (aprox. 250gr.) Servido com batata salteada com cebolada	29
Bife do lombo de vaca , do mais nobre e tenro, com um sabor elegante e sofisticado (aprox. 200gr.) Servido com batata salteada com cebolada	29
Tomahawk um corte da parte dianteira do lombo, com sabor intenso, com osso extra longo, (para 2 pessoas, aprox. 1kg) Servido com batata salteada com cebolada	59

ACOMPANHAMENTOS

Para completar a sua refeição escolha entre:

Arroz	4
Batata frita	4
Batata salteada com cebolada	4
Espinafres em folha	4
Polenta frita	4
Salada mista	4
Cogumelos salteados	5
Legumes salteados	5

Molhos

Manteiga de ervas	3
Molho BBQ com Bourbon Whiskey (frio)	3
Molho de pimenta verde	3
Molho de vinho da Madeira	3
Molho de vinho do Porto com figos secos	3

Couvert	*Preço por pessoa	2
(Pão, manteiga e paté de azeitonas)		
Queijo		4

Temos Pão sem Glúten
(aprox. 10min. tempo de espera)

GOSTOU DA SUA VISITA?



PARTILHE A SUA EXPERIÊNCIA
WWW.ATH.PT

EMENTAS DIGITAIS



<https://picklymenu.com/pt/omarinheiro>

Consulte informação de alergénicos através do QR Code ou fale com os nossos colaboradores

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

Preços em €, incluem IVA a taxa legal em vigor