



DO BACALHAU

Creme de pimentos, manteigas, azeite, pão . 5€
Bread, tomato and pepper spread, butter, olive oil

Tábua de 2 queijos portugueses . 13€
2 Portuguese Cheese plater

“Micro Preguinho” : novilho, molho de queijo e mostarda (2un) . 6€
“Micro Steak Sandwich”: beef, cheese and mustard sauce (2pcs)

Bacalhau (salgado cru), alho, pimento e grão de bico (2un) . 6€
Salted cod (raw), garlic, pepper and chickpeas (2pcs)

Pastel de massa tenra de polvo (unidade) . 6€
Octopus pastry (unit)

Sardinha marinada, creme de amêndoas, gelado de pimento e pão frito . 11€
Sardine, almond cream, bellpepper ice-cream and fried bread

Setas, tosta, fricassé fumado e molho picante e crocante de fogaça . 10,5€
Mushrooms, smoked fricassé and chilli crisp sauce

Choco na grelha, molho de vinho verde e coentros . 12€
Grilled cuttlefish, Verde wine sauce

Fígados de galinha, “teriyaki português” e pickle . 10,5€
Chicken livers, “portuguese teriyaki” and pickles

Escabeche de leitão, laranja, batata doce e crackers . 11.5€
Suckling pig escabeche, orange, sweet potato and crackers

Lombo de bacalhau fresco, batata, cebola, azeitona e molho de gema . 17€
Fresh Codfish, potato, onion, olives and yolk sauce

Arroz de pato, enchidos, alperce e queijo . 17€
Duck rice, smoked sausage, apricot and cheese sauce

Filetes de peixe galo, arroz de salsa e limão . 17,5€
John Dory Fillets, parsley and lemon rice

↳ **com espargos grelhados, requeijão e amêndoa** . 16,5€
with asparagus, cottage cheese and almond

Açorda de gambas com fogaça, gema, coentros e molho picante . 17€
“Açorda” (bread stew) with shrimp, yolk, coriander and spicy sauce

Porco ibérico, grão de bico, feijão verde e pão frito . 17€
Iberian pork, chickpea, green beans and fried bread

Frango Piri-Piri, creme de milho e alface grelhada . 16,5€
Piri-Piri Chicken, corn cream and roasted lettuce

Batata doce frita, maionese de alho, paprika e ervas . 6,5€
Fried sweet potato, garlic mayo, paprika and herbs

Coração de alface, marmelada, pão frito e queijo de vaca . 6,5€
Lettuce Heart, cow’s milk cheese, fried bread and quince marmalade

Mousse de chocolate, crocantes de avelã . 7,5€
Chocolate mousse with hazelnut ice-cream and crisps

Bolo de Banana da Madeira, caramelo quente e gelado de flôr de sal . 8€
Madeira Banana cake, caramel and sea salt

“Dom Rodrigo” : gema, canela e amêndoa . 8€
Yolk, Almond and Cinnamon

“Pastel de Nata e um café” : crocantes, creme, canela e caramelo . 7,5€
“Pastel de Nata and Coffee”: crisps, custard, cinnamon and caramel

Tábua de 2 Queijos Portugueses . 13€
2 Portuguese Cheese platter

Gelados (consulte os sabores) . 4€
Ice-cream (ask for the flavours)



DO BACALHAU