



Menu de Natal e Fim de Ano 2018 ***Christmas and NYE 2018 Menu***

Estendal do Bairro / *Codfish clothesline*

Bacalhau desidratado com molho aioli de coentros e pimentos
Dehydrated codfish with coriander aioli and red pepper coulis

Le Cod Sportif

Crocante de bacalhau com puré de salsa e trufa
Cod cracker with parsley purée and truffle

Hippie-chick

Paté de galinha, pernas da mesma e texturas de milho
Chicken paté, chicken legs and different textures of corn

Sangue do Meu Sangue / *Feel the beet!*

Beterraba com *ras el hanout* e manjeriço
Beetroot with ras el hanout and basil

Aipode / *Stalker*

Sopa de aipo e parmesão
Celery and parmesan soup

Scarlet Johansson

Lula recheada com arroz vermelho, tahini e chouriço
Stuffed squid with red rice, tahini and chorizo

Musselini

Tamboril com mexilhão e couve grelhada
Monkfish with mussels and grilled cabbage

O porquinho foi à horta / *This little pig went to market*

(limpa-palato / *palate cleanser*)

Gelado de couve com pele de porco picante insuflada e molho teriyaki
Cabbage ice cream with spicy puffed pork skin and teriyaki

Sonata de Outono / *Höstsonaten*

Terrina de bochecha de porco e chouriço, lentilhas verdes, castanhas e cogumelos
Pork cheek and chorizo terrine, green lentils, chestnuts and mushrooms

Endro...minado / *We have a dill*

Tupinambour, avelãs e endro
Jerusalem artichoke, hazelnuts and dill

What's up, doc?

Bolo de cenoura, sorbet da mesma e cracker de citrinos
Carrot cake, carrot sorbet and citrus cracker

130€ com harmonização de vinhos / *130€ with wine pairing*