

Menu de Picanços

Bistro Bites

“As Cascas” de Batata com Molho Trufado
Potato Skins with Truffled Sauce 4,00€

Tártaro de Beterraba Orgânica com Manjeriçã, Wasabi e Nozes
Organic Beetroot Tartare with Basil, Wasabi and Walnuts 4,50€

Salada de Cogumelos e Espargos com Espuma de Béarnaise
Mushroom and Asparagus Salad with Bearnaise Foam 4,50€

Burek de Couve e Batata com Molho de Iogurte
Cabbage and Potato Burek with Yogurt Sauce 4,00€

Croquetes de Cozido com Molho de Mostarda e Mel
Portuguese Stew Croquettes with Mustard and Honey Sauce 3,00€

Croquetes de Cecina
Cecina Croquettes 3,00€

Croquetes de Polvo com Mayo Fumada
Octopus Croquetes with Smoked Mayo 4,00€/2Uni

Lula de Anzol Frita com Mayo de Wasabi
Fried Squid with Wasabi Mayo 4,00€

Pickles Caseiros (Jalapeño e Tomatillo)
Homemade Pickles (Jalapeño e Tomatillo) 2,00€

Azeitonas do Bistro (Negroni, Dry Martini, Chipotle)
Bistro’s Olives (Negroni, Dry Martini, Chipotle) 3,00€

Anchovas Don Bocarte
Don Bocarte Bluefish 3,00€

Cogumelos Portobello Confitados
Confit Portobello Mushroom 2,00€

Bonito, Shisô e Caviar de Mostarda
Bonito, Shisô and Mustard Caviar 6,00€

Atenção: o menu está sujeito a alterações frequentes. Fazemos questão de trabalhar com produtos frescos e da época (e não pedimos desculpa por isso)!

Attention: the menu is subject to frequent changes. We strive to work with fresh and seasonal products (and we do not apologize for this)!

Menu de Picanços

Bistro Bites

Presunto Ibérico de Bellota (30g) e Tostas
Ibérico Bellota Cured Ham (30g) and Toasts
10,00€

Foie Gras com Marmelo
Foie Gras with Quince
10,00€

Rossini do Lombo com Demi Trufada
Tenderloin Rossini with Truffled Demi
10,00€

Polvo com Mel Picante e Especiarias e Puré de Batata Doce
Spicy Octopus with Honey and Sweet Potato Purée
9,00€

Lasanha Crocante (A Nossa Pappardelle)
Crunchy Lasagna (Our Pappardelle)
8,00€

Katso de Lula com Tonkatsu, Cogollo e Caviar de Mostarda
Squid Katso with Tonkatsu, Lettuce Heart and Mustard Caviar
10,00€

Tártaro de Vaca, Batata Folhada Trufada e Gema Trufada
Beef Tartare, Truffled Potato Mille Feuille and Truffled Yolk
10,00€

Espuma de Queijo com Sorbet de Goiaba
Cheese Foam with Guava Sorbet
5,00€

Mousse de Chocolate Bio da Roça Diogo Vaz
Roça Diogo Vaz Organic Chocolate Mousse
5,00€

Ananás dos Açores e Sabugueiro
Azores Pineapple and Elderflower
5,00€

Tarte de Limão Merengada
Lemon Meringue Pie
4,00€

Menu Às Cegas : 8 momentos escolhidos pelo chef
Blind Date Menu : 8 moments picked by our chef

35,00€

Atenção: o menu está sujeito a alterações frequentes. Fazemos questão de trabalhar com produtos frescos e da época (e não pedimos desculpa por isso)!

Attention: the menu is subject to frequent changes. We strive to work with fresh and seasonal products (and we do not apologize for this)!

Mini Cocktails

Clássicos | Classics:

Margarita 7,50€

Negroni 7,50€

Daiquiri 7,50€

De Autor | Author:

Red Hot Guava 7,50€

Ruibarbo 7,50€

Pêra 7,50€

Degustação de 3 Mini Cocktails
Tasting of 3 Mini Cocktails

19,50€