

O Comercial

Palácio da Bolsa

par le Chef Samantha Reis

Merci pour la visite!

**Nous espérons que vous passerez un agréable voyage à travers nos
saveurs.**

AMUSE BOUCHE

Pain 0,80€ (unité)

L'huile d'olive aromatisée, patê de thon, olives 6€

ENTRÉE

Salade (mangue, coulis sauvage, noix, oignon croquant et mozzarella de bufflonne)
10€

Tradition (alheira, boudin noir, olives, feuille de navet, purée de carotte)
14€

Mémoire de saint Jean (pain, sardines marinées, fromage de chèvre, confiture de potiron, glace au piment)
15€

Tartare de thon (mangue, canelle, sésame, gingembre)
16€

Carpaccio de veau (pesto, huile de truffe, fromage parmesan, roquette)
17€

Escalope de foie-gras (au four, poire au vin de porto, réduction au moscatel)
18€

Noix de Saint-Jacques (caviar, purée de ratatouille)
19€

Planche mixte (porc Bísaro)
(fromage de montagne, saucisses traditionnelles, confiture de potiron, fruits secs, 2 pains)
25€ (2 pers)

SOUPE

Soupe aux mîscaros (champignons sauvages)

12€

PÂTES

Spaghettis légèrement épicés (mayonnaise aux herbes, crevettes tigrées, palourde et œuf de caille)

29€

VEGAN

Noodles et tofu fumé (légumes, sésame et sauce soja)

18€

Burger de carottes (pomme, maïs rôti, pommes de terre et légumes)

18€

RISOTTO

Champignons (et cèpes déshydratés)

16€

Tomates séchées (olives et asperges)

18€

Saint-Jacques et crevette tigrée (salicorne et abricot)

30€

ENFANTS

(jusqu'à 10 ans)

Filet de poulet pané OU Poisson blanc pané

Accompagne: riz blanc et frites

13€

POISSON

Bar (en filet, sauce au beurre, purée de pommes de terre, persil)
26€

Steak de thon (pistaches pavot, oignons en vin de porto, pommes de terre sautées)
27€

Morue (oignon au vin de porto, fromage de montagne, risotto aux fruits séchées)
28€

Poulpe (risotto au safran, bacon et tomates confites)
30€

VIANDE

Agneau (cuit en vin du douro, oignon, risotto traditionnel aux saucisses)
26€

Cuisse de canard confit (balsamique, purée de patate douce, légumes)
27€

Joue de porc confit (sauce au porto, risotto de champignons)
28€

Tournedo (mousse de foie gras, pommes de terre rustiques, sauce fromage et bacon)
29€

DESSERT

Pomme (cuit au porto rouge, crumble et glace pomme) 8€

Combiner avec | Moscatel Fragulho 2011 - 6€

Pastel de nata (liqueur et glace à la cannelle) 10€

Combiner avec | Porto tawny 10 ans - 8€

Roses, pistaches et mascarpone (à mi-froid) 10€

Combiner avec | Porto Ruby - 5€

Petit gâteau au caramel (glace aux cacahuètes) 11€

Combiner avec | Porto tawny 20 ans - 10€

Amateurs de chocolat

(fondant au chocolat noir, glace au chocolat blanc caramélisé, mousse au chocolat) 12€

Combiner avec | Porto LBV - 6€

Fromage Seia (mouton) (avec confitures et fruits secs) 13€

Combiner avec | Porto Vintage 2011 - 13€