

POT&PAN

HARDCORE

HOME COOKING

4400-245 PORTO

7-11



PARA ABRIR O APETITE

COUVERT

SELEÇÃO DE PÃES (VG) (de abóbora e massa mãe) e grissini de ervas	5€
MANTEIGA DE TOMATE (V)	3€
PATÊ DE ALCACHOFRA (V)	4€
QUEIJO ESCOLHA DO CHEF (V)	10€

ENTRADAS E SALADAS

ARJAMOLHO (SOPA FRIA) (VG) (P)	8€
CARPACCIO DE LÍRIO FUMADO e vinagrete de favas	18€
MEXILHÃO AO FUMO (P)	16€
TÁRTARO DE NOVILHO COM TUTANO (P)	19€
SALADA TROPICAL DE TRIGUILHO (VG)	15€
SALADA CÉSAR DE FRANGO OU ABACATE	18€

ACOMPANHAMENTOS

SALADA VERDE (VG)	8€
LEGUMES SALTEADOS (VG)	8€
PIMENTOS PADRÓN (VG)	5€
ARROZ BRANCO (V)	4€
BATATA FRITA PALITO (VG)	5€

PEIXE

ARROZ CALDOSO DE TAMBORIL (P)	25€
BACALHAU com cremoso de batata e redução de cebola	24€
XERÉM DE BERBIGÃO com camarão tigre	30€
ROBALO AO MOLHO (2 PESSOAS) com batata de forno	65€

CARNE

ENTRECÔTE	25€
com esparregado e batata cabelo de anjo	
PRANCHETA DE LEITÃO (P)	24€
com puré de batata doce	
EMBRULHADO DE PERÚ E FRUTOS SECOS (P)	23€
TOMAHAWK (3 PESSOAS)	75€
com migas de enchidos	

VEGETARIANO

LENTILHAS E COGUMELOS (VG)	19€
com chips de mandioca	
CARIL DE GRÃO-DE-BICO E MANGA (V) (P)	19€

SOBREMESAS

PÊRA BÊBEDA (V)	10€
ROMEU E JULIETA (V)	9€
PANACOTTA DE ROSAS (V)	9€

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Os alimentos preparados no nosso restaurante podem conter os seguintes ingredientes alergénios: lactose, glúten, frutos de casca rija, amendoim, sésamo, ovos, tremço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e aipo. Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, informe o seu empregado. IVA incluído.

(P) Picante, (MP) Muito Picante, (V) Vegetariano, (VG) Vegan

