

**ALMOÇO  
DE  
PÁSCOA**

## **COUVERT**

Seleção de pães  
(Broa de Avintes, massa mãe  
com sementes e bolachas de bacalhau) **5€**

Manteiga de ervas e especiarias (V) **3€**

Queijo escolha do Chef (V) **12€**

## **ENTRADAS & SALADAS**

Sopa da pedra **8€**

Feijoada de sames **13€**

Alheira com puré de alho negro,  
cabeça de porco e gema de ovo **16€**

Cogumelos com texturas  
de milho e molho de amendoim (V) **15€**

## **ACOMPANHAMENTOS**

Salada verde (VG) **8€**

Legumes salteados (VG) **8€**

Pimentos padrón (VG) **5€**

Arroz branco (VG) **4€**

Batata frita palito (VG) **5€**

## **PEIXE**

Arroz caramelizado  
de marisco (3 pessoas) **75€**

Bacalhau fresco grelhado com  
batata mil-folhas e espuma de bacalhau **26€**

## **CARNE**

Cozido à Portuguesa  
no pão (2 pessoas) **45€**

Vão de borrego com puré de  
aipo e gengibre, batata assada  
e molho de carne **29€**

## **VEGETARIANO**

Abóbora assada com risoni,  
pesto e molho de espumante (V) **16€**

Beringela grelhada com creme  
de iogurte, cajú tostados  
e especiarias (V) **18€**

## **SOBREMESAS**

Bolo de figo com creme de queijo  
stilton e redução de balsâmico (V) **13€**

Cavacas com creme de queijo, Vinho  
Quente e gelado de pão tostado (V) **9€**

Pudim Abade de Priscos **8€**

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, tremçoço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e aipo. Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, informe o seu empregado. IVA incluído.

(V) vegetariano (VG) vegan