

POT&PAN

HARDCORE HOME COOKING

4400-245 PORTO

7-11



COUVERT

SELEÇÃO DE PÃES ARTESANAIS (V) 6€
servidos com tapenade, manteiga e azeite

ENTRADAS

TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS* 25,5€

com queijo da Serra, Nisa e Cabra Transmontano, presunto de porco preto 24 meses e copita, acompanhado com nozes tostadas, uvas, alcaparrões e grissinis de alecrim

PASTEL DE MASSA TENRA DE VITELA 7€

com jus reduzido e rebentos frescos

CREMOSO DE BATATA TRUFADO* 18€

com cogumelos salteados, ovo a baixa temperatura e presunto

CARPACCIO DE BETERRABA (V)** 12€

com vinagrete, mousse de queijo de cabra e pistáchio

CAMARÃO AO ALHO (P) 16,5€

salteado em manteiga, alho e salsa

PEIXE

BACALHAU CONFITADO 29€

com xerém de sames, grelos e couve frita

ARROZ CALDOSO DE PEIXE E CAMARÃO 29,5€

com lima e coentros

ROBALO EM MANTEIGA 25,5€

com texturas de couve-flor e molho de espumante

*Opção (V) disponível **Opção (VG) disponível

(V) Vegetariano, (VG) Vegan (P) Ligeiramente Picante, (PP) Picante

CARNE

OMBRO DE PORCO	24€
com arroz de enchidos	
BIFE DE NOVILHO NA PEDRA (200G) (PP)	29€
servido com esparregado, batata frita, molho chimichurri e jus de mostarda (400g:58€)	
BOCHECHA DE VITELA	26€
com cremoso de batata, bimi e jus reduzido	

VEGETARIANO

AIPO ASSADO (V)**	17€
com cogumelos, batata nova, bimi e jus vegetal com um toque de miso	
DUMPLINGS DE BATATA (V)*	17€
com manteiga noisette, puré de couve-flor, salsifis salteados, couve kale grelhada, cogumelos e jus vegetal	

SOBREMESAS

PUDIM ABADE DE PRISCOS	9€
com gel de laranja, crocante de amêndoa, crumble e gelado de amêndoa	
BROWNIE DE CHOCOLATE (V)	10€
com molho de caramelo salgado, ganache montada de amendoim, amendoim tostado e gelado de baunilha	
PANNA COTTA DE CÔCO (V)	9€
com lâminas de abacaxi em calda de citronela e lima kaffir e coulis de abacaxi	

*Opção (V) disponível **Opção (VG) disponível

(V) Vegetariano, (VG) Vegan (P) Ligeiramente Picante, (PP) Picante

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.



CAIS DE GAIA 380, PORTO +351 220 028 940 THEREBELLO.COM