

# EMENTA

---

**Couvert:** Pão, manteiga e azeitonas marinadas (2 pessoa) 3,5€

## Entradas:

Camarões fritos com vinho da madeira e ervas	10€
Crepes de lagosta à Casa da Comida gratinados	14€
Perdiz de escabeche com agrião, laranja e tostas de pão de centeio	9€
Salada de queijo de cabra, nozes, figos macerados e vinagrete de mostarda antiga	7,5€
Tártaro de Atum e manga com gengibre e soja	12€
Croquetes de leitão (6und)	8€
Sopa rica de crustáceos e bivalves	9.5€
Creme de legumes	5€

## Peixe:

Açorda de marisco com ervas frescas em pão rustico	20€
Bacalhau em trouxa de couve e chouriço com gratin de batata-doce de Aljezur	18€
Camarão tigre grelhado com risoto de coentros	20€
Lombo de atum em crosta de sésamos com legumes asiáticos e arroz basmati	20€

## Carnes:

Pato com molho de vinho tinto e azeitonas, arroz selvagem e espargos salteados	16€
Bife do lombo com molho de mostarda e vermute, grelos salteados e batata frita	22€
Costeletas de borrego panadas, com esparregado de espinafres e batata parisiense	18€
Rosbife da vazia com molho de 4 pimentas legumes assados e chips de batata-doce	18€

# EMENTA

---

## Vegan:

Caril de grão e legumes com pac choy e arroz basmati 16€

## Sobremesas:

Cheesecake de forno com frutos vermelhos, 6€

Pudim ovos à antiga com carpaccio de abacaxi e gelado de iogurte 6€

São roque com frutos vermelhos e gelado framboesa 6€

Mousse de chocolate com aguardente velha e praliné, 6€

Tiramissu de copo 6€