

“estórias
na casa da comida

A nossa “**estória**” começa aqui....

*Ao sentar-se a esta mesa queremos proporcionar-lhe uma experiência única através dos sabores e do conceito de uma longa vida! Uma vida com 46 anos de “**estórias**” que temos todo o prazer em partilhar consigo!*

Comecemos por apresentar a nossa equipa de sala e de cozinha.

*A **Mariana**, a nossa querida e sempre sorridente colaboradora, uma comunicadora nata que está em todo o lado ao mesmo tempo. Dedicar-se a si a 100%!*

*O **Jorge Paulo**, o nosso colaborador que começou a sua jornada há muitos anos atrás no nosso restaurante, quando ainda era um jovem, encanta os nossos clientes e está sempre atento a tudo.*

*Por fim o nosso CEO, **Rogério Alcântara**, presença assídua no nosso restaurante.*

A melhor pessoa para aconselhar a harmonização entre os nossos pratos e os vinhos que temos na nossa carta.



Na parte dos tachos e panelas temos uma equipa pequena mas de grande peso.

*O nosso **Chef Rafael Ribeiro**, apaixonado pelo que faz, transmite-nos através desta carta um pouco das suas origens. Um convite para a degustação de um menu rico em sabores, texturas e com uma enorme qualidade nas matérias primas. Dando primazia a pequenos produtores locais e nacionais de forma a oferecer o que de melhor o nosso país tem.*








*Nos frios, entradas e sobremesas temos o **Orlando**, apaixonado pelo food design. Oferece-nos a sua experiência e dedicação.*

*O **Carlos**, o nosso copeiro mor, o que tem de discreto, tem de perfeccionista. Deixa tudo a brilhar.*




*Esperamos que goste da sua experiência e que volte para mais uma “**estória!**”*

COUVERT 3,20 € / pessoa
  Pão de trigo de massa mãe, manteiga de tomilho e limão
 e focaccia de alho confitado em mel

ENTRADAS

-   **MIL FOLHAS DE QUEIJO DA SERRA**
 E CARAMELIZAÇÃO DE MOSCATEL
 PRESUNTO BÍSARO 24 MESES
 DE CURA, NOZES CARAMELIZADAS E GEL MOSTARDA..... 14,00 €
-   **CROCANTES DE PATO**
 E CHARCUTARIA ALENTEJANA
 COM MAIONESE DE LIMA 10,00 €
- A SALADA DO CHEFE, TEXTURAS DE POLVO**
 DO ALGARVE, TOMATES CHERRY CONFITADOS
 SALADINHA DE PIMENTOS E CEBOLETE..... 15,00 €
-    **CAMARÃO COM VINHO DA MADEIRA**
 CAVIAR DE LIMÃO, COENTROS E
 CROCANTES DE ALHO NEGRO 16,00 €

SOPAS







-    **SOPA CREMOSA DE ROBALO E AMÊIJOA**
 CRUMBLE DE COENTROS
 E AMÊNDOA 12,00 €
- CREME DE CENOURA E ABÓBORA** 5,00 €

VEGETARIANO






-   **TERRINA DE COGUMELOS SELVAGENS,**
 ARROZ VERDE E PISTÁCIO 21,00 €
-  **CENOURA À BRÁS COM OVO BT**
 E CROCANTES DE ALHO NEGRO 20,00 €

-  Vegan  Contém Marisco
 Contém Glúten  Contém Leite
 Sem Lactose  Contém Lactose








PEIXE

-   **CORVINA** COM MOLHO DE CHALOTAS ASSADAS, PURÉ DE PASTINACA E MICRO-LEGUMES DA ÉPOCA GRELHADOS 25,00 €
-   **BACALHAU 10 MESES** DE CURA DA ISLÂNDIA, ARROZ CREMOSO DE BERBIGÃO, VINAGRETE DE TOMATE SECO E GEL DE PIMENTO ASSADO 26,00 €
-   **SALADA FRESCA** DE ALFACES E PEPINO, CAMARÃO DA COSTA, VIEIRAS GRELHADAS, CRUMBLE DE PÃO E VINAGRETE DE COENTROS 24,00 €

CARNE

-   **CACHAÇO DE PORCO PRETO** COZINHADO A BAIXA TEMPERATURA DURANTE 24 HORAS, PURÉ DE BATATA DOCE E LIMÃO, ACELGAS CARAMELIZADAS E TELHA DE MOSTRADA 25,00 €
-   **ENTRECÔTE DE VACA** COM MOSTARDA VERMUTE, ERVILHAS FRESCAS SALTEADAS, MIL FOLHAS DE BATATA E MAIONESE FUMADA 28,00 €
-  **FAISÃO RECHEADO** COM FRUTOS SECOS E ALPERCE, PURÉ DE MAÇÃ ASSADA E MICRO-CENOURAS CARAMELIZADAS..... 30,00 €

SOBREMESA

-   **O NOSSO PASTEL DE NATA DESCONSTRUÍDO.** DE CHORAR POR MAIS !!! 7,00 €
-  **TÁRTARO DE FRUTAS DO DIA,** CRUMBLE DE CITRINOS, GELADO DE MELÃO E CROCANTE DE MARACUJÁ PARA QUEM APRECIA SOBREMESAS MAIS LEVES E COM FRUTA 6,00 €
-   **PANNACOTA DE PÊSSEGO** E TEXTURAS DE FRAMBOESA UMA DELÍCIA DE CONTRASTES DE SABORES E CONSISTÊNCIAS..... 6,50 €
-   **CHOCOLATE EM TRÊS TEXTURAS,** CROCANTE DE CARAMELO E GELADO DE LIMÃO PARA QUEM AMA O CHOCOLATE..... 7,00 €

Menu "Assinatura do Chef" 6 Momentos

O Chef Rafael Ribeiro sugere o seu Menu Assinatura que consiste numa especial seleção dos seus pratos.

É constituído por 6 momentos.

O nosso Chef traduz neste menu a filosofia e inspiração da sua cozinha - caracterizada pelo sabor, texturas, frescura e o maior respeito pela matéria prima.

O Chef convida-o a degustar este menu que muda diariamente consoante as melhores matérias-primas e as iguarias mais frescas do mercado. Surpreenda-se !!

67,00 €

“estórias
na casa da comida



INSTAGRAM • FACEBOOK



Para reservas de grupos por favor enviar email para:

reservas@casadacomida.pt

ou ligar para:

964 928 728

Para eventos e catering por favor enviar email para:

comercial@casadacomida.pt

ou ligar para:

964 496 538