

# PRADO

O Prado celebra o melhor que Portugal  
tem para oferecer, da terra ao mar.

Os nossos pratos são baseados em ingredientes nacionais,  
sazonais e frescos. Se não for da época, não vai à mesa.

Este caminho só é possível com a escolha criteriosa  
do produto e colaboração dos nossos produtores.  
Mais do que nossos fornecedores são nossos amigos.

## PRODUTORES

Isco, Lisboa  
Gleba, Lisboa

Alcobio, Alpiarça  
Val das Dúvidas, Portel  
Hortelão do Oeste, Lisboa  
MicroGreens, Setúbal

Nutrifresco, Albufeira  
Fat tuna, Açores  
Ocean Tour, Peniche

Carnes Jacinto, Apulia  
SEL, Estremoz  
Laborela, Beja  
Freixo do Meio, Montemor-o-novo  
O nosso talho 269  
Absoluto/ Porcus Natura, Serra de Monfurado  
Monte Silveira Bio, Idanha-a-Nova

Cogumelos do Alentejo  
Fungus, Coruche

Aparroz, Alcácer do Sal

Granja dos Moinhos, Maçussa  
Raíz da Estrela, Serra da Estrela  
Salmarim, Castro Marim  
Provida

# PRADO

Pão trigo Barbela Prado-Gleba 5

Azeite BIO, Meirinho

Banha de porco alentejano, alho e pradika

Extra pão 2.5

Tosta de sardinha, lardo e salsa 2un 8

Tártaro de vaca “Minhota”, shiitake e couve grelhada 2un 8

Ovo de codorniz fumado, marron e paio da barriga 2un 8

Tartelete de estufado de borrego “Merino” e pickles 2un 9

Seleção de carnes curadas Absoluto/ Porcus Natura 13

Berbigão, acelgas, coentros e pão frito 9.5

Abóbora manteiga, soro e manteiga tostada 9.5

Enguia fumada, meloa, pepino e creme de amêndoa 16

Boletus, grão de bico BIO e caldo de presunto 16

Lula dos Açores, batata e manteiga de presunto 17

Pescada de anzol, patisson e mexilhão 17.5

Pleurotus, massa pimentão e trigo sarraceno 10

Porco Alentejano de bolota, nabos e nabiças 18

Couve coração, pézinhos e buzinas 10

## ESPECIAIS

Barriga de atum rabilho, tomate e jalapeño 22

Lavagante nacional, arroz de algas e tomate 29

Ananás dos Açores, chantilly fumado & kaffir 7.5

Gelado de cogumelos, caramelo e cevada perolada 7

Brioche, café e vinho da madeira 9.5

Chèvre, cabra, Granja dos Moinhos 7