

MENU PRADO 75

servido apenas ao jantar a mesas completas

SELEÇÃO DE VINHOS 60

90ml por copo + 50 ml vinho de sobremesa

Pão de trigo Barbela Prado-Do Beco 5

Azeite BIO, Meirinho

Banha de porco de alentejano, alho e pradika

Extra pao 2.5

Tártaro de vaca “Minhota”, shiitake e couve grelhada 2un 9

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

Tartelete de estufado “Minhota” e pickles 2un 9

Seleção de carnes curadas de porco Alentejano de bolota 13

Sarda, molho de couve, mexilhão e óleo aromático 16

Berbigão, acelgas, manteiga fumada e pão frito 12

Abóbora manteiga, soro e manteiga tostada 12

Lula dos açores, batata e manteiga de presunto 17,5

Aipo bola, trigo, avelãs e orelha de judas 13

Pleurotus, massa de pimentão e trigo sarraceno 12

Porco Alentejano de bolota, nabos e nabiças 20

Couve coração, pézinhos e buzinas 11

Especiais (quantidades limitadas)

Alheta de pescada, mexilhão, alho e coentros 18

Alheta de robalo, mexilhão, alho e coentros 18

Arroz de cebola caramelizada, enguia fumada e pele de frango 25

Vazia alta de boi “Minhoto” 75 dias de maturação 600gr 90

Marmelo, Jurançon e granita de kombucha 8

Gelado de cogumelos, caramelo e cevada perolada 7,5

Brioche, café, avelã e vinho da madeira 9,5

Seleção de queijos Portugueses 14

Serra da estrela, ovelha bordaleira, Raiz da estrela

Chèvre, cabra, Granja dos moinhos

Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar por favor solicite informações

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente e por este for inutilizado

Todos os preços indicados incluem IVA à taxa legal em vigor