

ENTRADAS

O Q'HOVER

Pão e manteigas de sabores.

SOPA DO DIA

Creme caseiro feito com produtos frescos consoante o mercado.

CEVICHE DE ATUM

Cubos de lombo de atum fresco temperados com rabanete, algas wakame e cebolinho.

PICA-PAU

Tiras de lombo de novilho, molho de mostarda e demi-glace, pickles caseiros e azeitonas.

LOMBO TÁRTARO

Lombo de novilho, pasta de rábano, Macieira, chalotas, alcaparras, coentros e molho inglês.

ENTRECOSTO AO BARBECUE

Piano de porco assado a baixa temperatura com molho barbecue caseiro.

CAMARÕES SALTEADOS

Camarões salteados com molho caseiro e um leve toque de picante e alho.

TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS

Seleção de queijos DOP: São Jorge, Azeitão e cabra curado. Mistura de enchidos (paio, painho, paiola, lombo, chouriço, morcela, farinheira), pão caseiro e uvas.

SALADA ATLÂNTICA

Rúcula, alface vermelha, alface verde, croutons, nozes, queijo fresco e frutos vermelhos.

SOPA DE PEIXE

Sopa caseira c/ peixe fresco.

PEIXE

BACALHAU CONFITADO

Lombo de bacalhau, confitado a baixa temperatura em azeite extra virgem e batatas salteadas.

LOTA DO DIA

Corvina fresca corada em azeite extra virgem acompanhada com legumes salteados.

PORTUGAL NO TACHO

Arroz malandrinho com camarão, peixe, bisque e coentros.

ATUM A CAVALO

Bife de atum mal passado com ovo estrelado, batata frita e aioli de coentros.

LINGUINE NEGRO DO MAR

Massa linguine com tinta de choco, camarões, bisque, mexilhões, manjeriço.

VEGGIE

RISOTO

Risoto de espargos e cogumelos.

CARNE

O MELHOR LOMBO DO MIRADOURO

Bife do lombo corado, com batatas fritas e aioli de coentros.

MAGRET DE PATO

Peito de pato corado no azeite, servido com demi-glace e pak-choi salteada.

RABO DE BOI

Rabo de boi desfiado cozinhado a baixa temperatura, molho demi-glace caseiro e puré de batata.

TOMAHAWK

Costeletão de vaca com aproximadamente 700gr, acompanhado de batata frita e espargos. Para partilhar... ou não!

JARRETE DE PORCO

Pernil de porco assado acompanhado de batata frita caseira.

PLUMAS DE PORCO PRETO

Grelhadas e servidas com azeite, alho e coentros, acompanhadas com batatas salteadas.

EXTRAS

PAK-CHOI SALTEADA
BATATA FRITA C/ AIOLI DE ERVAS

MINI SALADA ATLÂNTICA
PURÉ DE BATATA

MIX DE LEGUMES
BATATA SALTEADA

SOBREMESAS

CHEESECAKE

Cheesecake de coco e chocolate branco, com coco tostado.

CHOCOLATE DECADENTE

Bolo de chocolate fondant com gelado de baunilha e molho de frutos vermelhos.

TARTE DE LIMA

Tarte de lima caseira com raspa do mesmo.

BROWNIE DE CHÁ VERDE
Brownie de chá verde matcha com creme inglês e frutos secos.

FRUTAS DA ÉPOCA
Seleção variada de frutas da época.

