

# D'OUTRO MUNDO

RESTAURANT & DRINKS

*Chef Anderson Souza*

## CARDÁPIO

### — ❁ — **COUVERT ... 4.50 €** — ❁ —

(seleção de pães, grissinos, manteiga de citrinos, caponata de beringela, hummus)

### ❁ — **PARTILHE** — ❁

#### **CAMEMBERT FUMADO ... 9.75 €**

(queijo camembert assado com crosta de pimentão fumado, mel, redução de balsâmico, compota de abóbora, nozes picantes e seleção de pães)

#### **HAM-BALL ... 8.90 €**

(croqueta de presunto, emulsão de tomate seco, azeite de salsa e pó de azeitona negra)

#### **FUMEIRO AO LEITE ... sob consulta**

(varal de presunto e enchidos, seleção de queijos, tostas, chutney de tomate, fruta e frutos secos)

#### **DO MAR À MESA ... 12.00 €**

(mexilhão, amêijoas e camarão salteados em azeite, alho, vinho branco, coentros e limão)

### ❁ — **ENTRADAS** — ❁

#### **AVELUDADO DE COGUMELOS AO AROMA DE TRUFA ... 5.50 €**

(creme de cogumelos selvagens, tartar de cogumelos sobreposto em tosta e espuma de trufas)

#### **CARPACCIO DE BETERRABA E QUEIJO FETA ... 4.90 €**

(fatias finas de beterraba cozida com especiarias e vinagre balsâmico, queijo feta marinado, rúcula, nozes picantes e alcaparras)

#### **CROCANTE DO MAR ... 9.00 €**

(camarões panados em farinha panko, ceviche de manga e maço picante)

### ❁ — **CARNES** — ❁

#### **DOCE PATO ... 16.00 €**

(magret de pato com coulis de laranja e mousseline de batata e parmesão)

#### **BRONZE NA CHAPA ... 24.00 €**

(naco de carne dourado em manteiga com ervas, pimentos padron braseados, batatas coradas e aioli)

# D'OUTRO MUNDO

RESTAURANT & DRINKS

*Chef Anderson Souza*

## PEIXES

**DO PORTO ... 19.00 €**

(lombo de bacalhau assado, purê de grão, pak choi e pickle de cebola em vinho do porto)

**MAR ABERTO ... 15.00 €**

(lombo de robalo grelhado em calda de leite de coco e pimentos assados, camarão braseado, arroz e crocante de cebola roxa)

## MASSA E RISOTTO

**SELVAGEM ... 15.00 €**

(arroz arbório, vinho branco, chalotas, caldo de legumes, mix de cogumelos selvagens, manteiga e parmeeggiano)

**DA MAMA ... 13.00 €**

(pappardelle ao pomodoro, burrata, pesto de manjeriçã e parmeeggiano)

## VEGAN

**EXÓTICO ... 16.00 €**

(cubos de tofú braseado, molho tahini e cebolinho, couve flor grelhada)

## KIDS (ATÉ 11 ANOS)

**COMER, COMER ... 11.00 €**

(esparquete ao pomodoro, almôndegas de vitela e parmeeggiano)

## SOBREMESAS

**CREME BRÛLÉE LIMÃO ... 5.00 €**

(creme à base de ovos, natas e limão cozido em baixa temperatura e açúcar maçaricado)

**BROWNIE-CORN ... 6.00 €**

(bolo cremoso de chocolate, gelado artesanal de caramelo salgado, ganache de chocolate e crocante de pipoca)

**FRUTA DA ÉPOCA LAMINADA ... 5.50 €**

**GELADOS ARTESANAIS ... 5.50 €**

**SILVESTRE CREAM ... 7.00 €**

(bolo gelado com creme de mascarpone imerso em calda de frutos silvestres)