

# DA-ÉPOCA



- ENTRADAS -

*queijo azeitão dop no forno,*

FOURME D'AMBERT E NOZES

// 10,70 €

*ceviche bistrô4*

// 10,50 €

*salada de laranja,*

ABACATE, RABANETES E TAHIMI

// 10,00 €

*cavala fumada,*

FAVAS, ERVILHA TORTA, BATATA E OVO EM ESCABECHE

// 11,50 €

- PEIXE -

*carabineiro,*

COUSCOUS MARROQUINO, RATATOUILLE COM RAZ EL HANOUT

// 19,50 €

*raia à grenobloise,*

ALCAPARRAS, SALSA, LIMÃO E CRÔUTONS

// 16,50 €

- CARNE -

*carré de borrego de leite,*

PICKLES DE BERINGELA, BATATA SALTEADA COM ALHO E TOMILHO

// 21,50 €

*peito de frango de milho,*

SUCO DE PAELLA E CEVADINHA

// 14,50 €

- SOBREMESAS -

*pavlova*

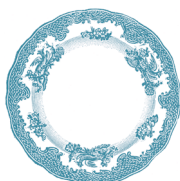
DE BANANA DA MADEIRA E MARACUJA COM SORVETE DE LICHIA

// 5,50 €

*finger de citrinos,*

CHOCOLATE BRANCO E SORVETE DE YUZO

// 6,50 €



# OF THE SEASON



- STARTERS -

*baked azeitão cheese (dop),*

FOURME D'AMBERT AND WALNUTS

// 10,70 €

*bistro4 ceviche*

// 10,50 €

*orange, avocado, radish and tahini salad*

// 10,00 €

*smoked mackerel,*

FAVA BEANS, PEAS, POTATOES AND MARINATED EGG

// 11,50 €

- FISH -

*scarlet shrimp,*

MOROCCAN COUSCOUS, RATATOUILLE WITH RAS EL HANOUT

// 19,50 €

*ray grenoble style,*

CAPERS, PARSLEY, LEMON AND CROUTONS

// 16,50 €

- MEAT -

*rack of lamb,*

PICKLED AUBERGINE, SAUTÉED POTATO WITH GARLIC AND THYME

// 21,50 €

*corn-fed chicken breast,*

BARLEY AND PAELLA JUICE

// 14,50 €

- DESSERTS -

*pavlova*

OF BANANA FROM MADEIRA AND PASSION FRUIT

WITH LYCHEE SORBET

// 5,50 €

*citrus fruit fingers,*

WHITE CHOCOLATE AND YUZU SORBET

// 6,50 €

