

Crudités
c/ dip de mexilhão e rábano
4

FAUNA

Tostas de Focaccia
c/ nozes e tomate seco
4



FAUNA



OSTRAS
Natural

3 UN 9
6 UN 18
9 UN 27

**ES-
-CAL
DAN
-TE.**

Vieiras
c/ Espargos Brancos
e Beurre Blanc
18

28 **Ovos rotos**
de Carabineiro

Cogumelos
sobre Parmentier,
Ovo BT e Foie Gras
18

Bife Tintado

21

Tudo ao
NATURAL

Presunto Pata Negra Joselito c/ Focaccia e Tomate 16
Sopa de Tomate 6
Carpaccio Tonnato 18
Foie Gras c/ Tostas de Focaccia 16
Barriga de Atum c/ Gaspacho de Coração de Alface e Tomates Confitados ... 21

Climax

Bife de Lombo c/ Foie Gras(+6) 28
Cordon Bleu 24
Cannellone XL 25
Arroz de Lingueirão 25
Tranche de Garoupa 28
c/ Carpaccio de Beterraba e Molho de Alcaparras
Risotto de Abóbora c/ Creme de Pecorino 23
Lascas de Bacalhau 24
c/ Puré de Batata, Gema BT e Papada de Porco Curada

**A-
-COM-
PA-NHAN
-TES.**

Puré de Batata 5
Batatas fritas 5
Arroz Fauna 6
Espargado 5

Galette de Maçã c/ Gelado de Nata 8
Pavlova de Frutos Vermelhos 8
Soufflé de Chocolate c/ Pistacchio (40min) 10
Tiramisù 10

Delírio



F

Entradas
3 Ostras ou
Sopa do dia ou
Cocktail de Camarão

Prato Principal
Peixe ou
Carne ou
Vegetariano

Bebidas
Água,
Refrigerante
ou Copo de Vinho

Menu EXECUTIVO

20

Segunda-Feira

Bacalhau a Brás
ou
Croquetes de Rabo de Boi
c/ Arroz Malandro

Terça-Feira

Arroz de Polvo
ou
Bochechas de Porco em Vinho Tinto
c/ Batata Frita

Quarta-Feira

Lulinhas Estufadas c/ Puré de Batata
ou
Paccheri c/ Ragù

Quinta-Feira

Raia Alhada c/ Batata Cozida
ou
Rosbife c/ Batata Palha e Espargado

Sexta-Feira

Filetes de Robalo
c/ Arroz de Tomate e Berbigão
ou
Arroz de Cabidela

Vegetariano

Vol-au-vent de Cogumelos
Risotto de Tomate c/ Beringela Confitada e Mascarpone

*Preparado apenas mediante disponibilidade.

