

OLAIAS

SUGESTÃO DE APERITIVO

Negroni	9
Porto Tónico	5

COUVERT

pão de massa mãe	3,5
manteiga de cabra e <i>manteiga</i> de porco preto com limão	2
alcaparras marinadas	3
azeite virgem extra de Trás-os-Montes	2

ENTRADAS PARA PARTILHAR

croquetes de cogumelos (2uni.)	6
croquetes de alheira e maçã (2uni.)	6
rissol da Tia Fernanda	5
<i>tartelette</i> de bacalhau (2uni.)	8
alho francês, couve pak choi e amêndoas	9
brioche, presunto ibérico e alho assado	10
couve-flor, queijo Camembert e pinhões	12
lula, gengibre e coentros	14
<i>caña de lomo</i> Joselito 70gr.	20
terrina de <i>foie gras</i> de pato, maçã e brioche	20
suplemento caviar <i>Oscietra</i> 10gr.	22

PRINCIPAIS

arroz carolino ariete do Mondego IGP de corvina selvagem (2pessoas)	48
<i>suplemento de gambas 8uni.</i>	8
arroz carolino ariete do Mondego IGP de forno de corvina gambas (2pessoas)	50
arroz carolino ariete do Mondego IGP de forno de polvo (2pessoas)	48
lombo de bacalhau da Islândia, batata doce assada, espinafres e <i>pil pil</i>	26
arroz carolino ariete do Mondego IGP de rabo de boi e cogumelos (2pessoas)	48
cachaço de porco preto alentejano assado em forno de barro (2pessoas)	48
arroz carolino ariete do Mondego IGP de forno de pato	20

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

*na eventualidade de sofrer de alguma alergia ou intolerância alimentar, por favor avise um dos elementos da equipa

OLAIAS

SOBREMESAS

farófia e creme inglês	5
sugestão de acompanhamento - Andresen, 10 y.o. White Port	7
pão-de-ló húmido com flor de sal e gelado de queijo	7
sugestão de acompanhamento - Niepoort, Porto Tawny Colheita 2008	8
tiramisù ao momento	7
sugestão de acompanhamento - Niepoort, Porto Tawny 20 anos	8
mousse de chocolate, malagueta fermentada e azeite bio	7
sugestão de acompanhamento - Niepoort, Porto Ruby L.B.V 2020	6
crepe Suzette	9
sugestão de acompanhamento - Andresen, 10 y.o. White Port	7
soufflé de chocolate 70% e sorvete de tangerina	9
sugestão de acompanhamento - Barbeito, Madeira, Malvasia 10 anos	8

OUTRAS SUGESTÕES A COPO 6cl

Graham's, Porto Tawny 10 anos	6
Andresen 10 y.o. White Port	7
Niepoort, Porto Tawny 20 anos	8
Niepoort, Porto Tawny 30 anos	16
Taylor's, Golden Age Porto Tawny, 50 anos	32
Niepoort, Porto Tawny Colheita 2008	8
Barbeito, Madeira Rainwater 5anos	5
Barbeito, Madeira Velha Reserva Sercial 10 anos	8
Barbeito, Madeira Velha Reserva Verdelho 10 anos	8
Barbeito, Madeira Velha Reserva Boal 10 anos	8
Barbeito, Madeira Velha Reserva Malvasia 10 anos	8
Barbeito, Madeira Ribeiro Real Verdelho 20 anos	20

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

*na eventualidade de sofrer de alguma alergia ou intolerância alimentar, por favor avise um dos elementos da equipa

OLAIAS

APERITIF SUGGESTION

Negroni	9
Port Tonic	5

COUVERT

sourdough bread	3,5
goat milk butter and Iberian pork lard with lemon thyme	2
capers with orange zest and oregon	3
<i>extra virgin</i> organic olive oil	2

STARTERS

mushroom's croquets (2units)	6
alheira's croquets (2units)	6
hake and curry patty	5
cod tartelette (2units)	8
roasted leek, pak choi cabbage and almonds	8
brioche, Iberian ham and roasted garlic	10
cauliflower, Camembert and pinenuts	12
squid, ginger and coriander	14
<i>caña de lomo</i> Joselito 70gr.	20
duck foie gras terrine with apple and brioche	20
oscietra caviar supplement 10gr.	22

MAINS

carolino rice from Mondego with meagre (2pax)	48
<i>prawn supplement</i> (8units)	8
carolino rice from Mondego in the oven with meagre and prawns(2pax)	50
carolino rice from Mondego in the oven with octopus(2pax)	48
cod loin, roasted sweet potato, spinach and "pil pil"	26
carolino rice from Mondego with oxtail and mushrooms (2pax)	48
iberian pork neck slowly roasted in a clay oven (2pax)	48
duck carolino rice from Mondego in the oven	20

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

*na eventualidade de sofrer de alguma alergia ou intolerância alimentar, por favor avise um dos elementos da equipa

OLAIAS

HOMEMADE DESSERTS

floating Island and custard	5
wine pairing suggestion - Andresen, 10 y.o. White Port	7
<i>pão-de-ló</i> húmido and cheese ice cream	7
wine pairing suggestion - Niepoort, Porto Tawny Colheita 2008	8
<i>tiramisù</i> just in time	7
wine pairing suggestion - Niepoort, Porto Tawny 20 y.o.2008	8
chocolate mousse, fermented red chili pepper and organic olive oil	7
wine pairing suggestion - Niepoort, Porto Ruby L.B.V 2020	6
<i>Suzette</i> crepe	9
wine pairing suggestion - Andresen, 10 y.o. White Port	7
chocolate soufflé and mandarin sorbet	9
wine pairing suggestion - Barbeito, Madeira, Malvasia 10 anos	8

OTHER RECOMMENDATIONS BY THE GLASS 6cl

Graham's, Tawny Port 10 y.o.	6
Niepoort, Tawny Port 20 y.o.	8
Niepoort, Tawny Port 30 y.o.	16
Taylor's Golden Age, Tawny Port 50 y.o.	32
Bacalhôa, Moscatel 20 anos	12
Niepoort, Tawny Colheita 2008	8
Barbeito, Madeira Rainwater 5anos	5
Barbeito, Madeira Velha Reserva Sercial 10 y.o.	8
Barbeito, Madeira Velha Reserva Verdelho 10 y.o.	8
Barbeito, Madeira Velha Reserva Boal 10 y.o.	8
Barbeito, Madeira Velha Reserva Malvasia 10 y.o.	8
Barbeito, Madeira Ribeiro Real Verdelho 20 y.o.	20

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

*na eventualidade de sofrer de alguma alergia ou intolerância alimentar, por favor avise um dos elementos da equipa