Contemporâneo

Food&Wine

Menu Executivo
Executive Menu

NOVEMBRO | *NOVEMBER*

Couvert

O nosso pão de massa-mãe e azeite Distintus
Our sourdough bread and Distintus olive oil

Entradas | Starters

Mini Bao de Leitão, Funcho e Laranja
Mini Bao with suckling pig, fennel and orange

Tártaro de Peixe Azul, Edamames e Algas
Bluefish tartare, edamame and seaweed

"Ribs" de milho, sriracha e iogurte
Corn 'ribs' with sriracha and yoghurt

Lasanha crocante, molho de parmesão e pesto
Crispy lasagne with Parmesan sauce and pesto

Sopa da estação
Seasonal soup

Pratos Principais
Main Courses

Peito de pato, pastinaca e esparregado
Duck breast, parnship and creamed spinach

Franguinho grelhado, alface grelhada e tomate assado
Grilled chicken, grilled lettuce and roasted tomatoes

Massada de bacalhau, pimentos e coentros
Cod stew with peppers and coriander

Peixe do dia, moqueca e legumes assados
Fish of the day, moqueca and roasted vegetables

Outras sugestões da carta
Other suggestions from the menu

Bife à MACAM, ovo estrelado e batata "perfeita" (+12€)
MACAM steak, fried egg and "perfect" potatoes (+€12)

Couve-Coração Grelhada, Romesco, Cebola Tostada e Frutos Secos
Grilled pointed cabbage, romesco and toasted onion

Gnochis, Cogumelos e Molho Parmesão
Gnocchi, mushrooms and Parmesan sauce

Prato de Queijos Ortodoxo (+8€)
Ortodoxo Cheese Board (+€8)

Sobremesas | Desserts

Babá e Lima
Babá and Lime

Café e Especiarias
Coffee and Spices

Pudim Abade de Priscos e Laranja
Abade de Priscos pudding and Orange

Amendoim e Frutos Vermelhos
Peanut and Red berries

Fruta laminada
Sliced seasonal fruit

Couvert + Prato + Entrada ou Sobremesa **25€**
Couvert + Starter + Main Course or Dessert

Couvert + Entrada + Prato + Sobremesa **30€**
Couvert + Starter + Main Course + Dessert

Contemporâneo

Food&Wine

Sugestões de Vinhos
Wine Suggestions

Correio Mor Arinto | Branco *Correio Mor Arinto | White*	***7,5€ / 28€***
Dona Maria Amantis | Branco *Dona Maria Amantis | White*	***11€ / 42€***
Quinta da Romeira | Espumante *Quinta da Romeira | Sparkling Wine*	***8€ / 30€***
So Vinha da Vidigueira | Rosé *So Vinha da Vidigueira | Rosé*	***7€ / 24€***
Castro Superior | Tinto *Castro Superior | Red*	***12€ / 45€***
Correio Mor Castelão | Tinto *Correio Mor Castelão | Red*	***8€ / 30€***

Sugestões de take away da nossa padaria
Suggestions from our bakery

Pão brioche *Brioche bread*	***4€***
Pão Kamut *Kamut bread*	***4,5€***
Pão de 5 Sementes *Five-seed bread*	***4,9€***