



COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA

Com mão de autor

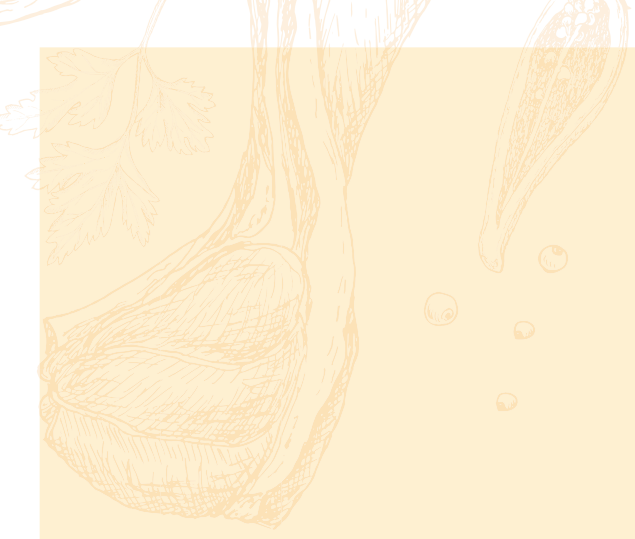
Ementa





A riqueza da gastronomia portuguesa com alma de autor e uma seleção de vinhos à altura da refeição é algo que encontra facilmente no Páteo. Somos rigorosos nas escolhas que fazemos. Ainda assim, há um terceiro elemento que não conseguimos controlar, que não sai da nossa cozinha, nem da nossa garrafeira: uma boa conversa para acompanhar o jantar. Palavras são o sal e pimenta que metemos a gosto durante o tempo em que estamos à mesa. Dão mais sabor ao que comemos. Tornam um bom jantar num encontro memorável. É esta fusão entre o que comemos, o que bebemos e o que dizemos que transforma o tempo à mesa em momentos absolutamente deliciosos.





A comida
pode deixá-lo
sem palavras,
mas há sempre
qualquer coisa
para dizer.

Couvert

Seleção de pães variados

Trigo | milho | espinafres | grissinos

Manteiga dos Açores

Alho | ervas frescas

Azeitonas "temperadas"

Citrinos | alho | orégãos

Queijaria nacional

Amanteigado de ovelha

Curado de vaca e ovelha

Curado de cabra com alho e ervas

Fresco de vaca





Tapas

Conservas da Figueira da Foz

Sardinha | pickles | broa de milho

Pipis de frango à moda antiga

Moelas | corações

Pica-Pau de lombinho de vitela

Pickles | azeitonas

Ovos mexidos (selecionar 1 opção)

Farinheira e coentros ou cogumelos e espargos

Queijo assado no forno

Frutos secos | mel de rosmaninho | crostinis de pão

Ovos "Rotos"

Batata frita | presunto | ovo frito

Gambas na frigideira

Flamejadas em alho | sumo de limão | coentros

Tábua de queijos nacionais DOP

Serra da Estrela | Alentejo | Açores

Ovas de bacalhau crocantes

Coentros | molho de alho assado

Presunto Ibérico selecionado

Compota de figo | pão alentejano

Favas estoiradas com chouriço de Quiaios

Ovo escalfado | coentros

Croquete de chanfana assada

Grelos de nabo | cremoso de salsa



Frescura e Verdura

Risotto de tofu fumado e portobellos

Espargos | crocante de parmesão

Hambúrguer de feijão e mandioca

Arroz basmati | salada mediterrânea | frutos secos

Bowl oriental com seitan grelhado

Caril de grão | cebola roxa | avelãs

Bowl com pérolas de mozzarella e abacate

Alface aromática | tomate | balsâmico





Da nossa costa

Arroz de línguas de bacalhau

Grelos de nabo | ovo escalfado

Tentáculo de polvo do lagar

Migas de couve | chalotas | batata assada

Lombo de bacalhau confitado

Guisado de sames | puré de ervilha | pó de azeitona

Linguini "tinta de choco" de camarão

Manteiga de ervas finas | limão

Arroz caldoso de tamboril e mariscos (2 pessoas)

Camarão | amêijoa | mexilhão

Seleção de peixe e mariscos frescos

Flor de sal da Figueira da Foz | manteiga de ervas



Do pasto para a mesa

A nossa "Francesinha"

Lombinho de vitela | salsicha Angus | batata rústica

Bochecha de porco Ibérico

Risotto de cogumelos | grelos | laranja desidratada

Tagliatelle de frango

Alheira de caça | espargos | cajú torrados

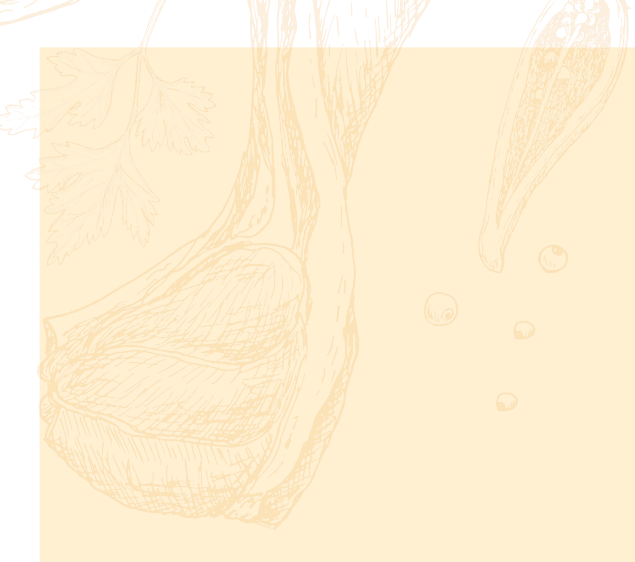
Naco de vitela à Portuguesa

Migas de couve | presunto serrano | batata rústica

Seleção de "Cortes e carnes"

Flor de sal da Figueira da Foz | manteiga de ervas





Sugestões de acompanhamentos

Arroz de camarão e amêijoa

Arroz branco basmati

Batata rústica com orégãos

Batata assada no forno

Migas de couve, broa e feijão frade

Salada ibérica com vinagreta de mostarda

Legumes salteados

Espargos | cenoura | cogumelos





Lambarices do Páteo

Brisa da nossa terra

Frescura de limão | gelado de pastel de nata

Creme "Brûlée" caramelizado

Crumble de gengibre | framboesas

Vaso de chocolate com flores do jardim

Textura de laranja | gelado de chocolate

Sericaia tradicional

Ameixa de Elvas | gelado de limão

Panacota de café e caramelo salgado

Granola de amendoim | gelado de caramelo

O nosso limocero com suspiros

Massa doce com creme de limão | merengue

Loucura de chocolates

Biscoito de cacau | sorvete de tangerina

Fruta laminada

Mix de frutas laminadas

Manga | abacaxi | melão



Páteo

DO CASINO

COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA

Com mão de autor

