

PARA PARTILHAR

Ostras Portuguesas ao natural	4,00 Euros (1 und.)
Croquete de alheira com maionese trufada	10,00 Euros (5 und.)
Húmus de grão-de-bico, cominhos e torrada	8,00 Euros
Goujonettes de peixe-espada com molho tártaro	10,00 Euros
Beignets de frango Japonês "Karaage" com molho asiático (Nuoc mam, soja, wasabi, sumo de lima) e sésamo	10,00 Euros (8 und.)
Beignets de camarão com molho "sweet chili"	14,00 Euros (8 und.)
Presunto de Parma laminado e pão torrado	18,00 Euros (100 gr.)

Os preços estão em Euros, com IVA incluído.

MENU

MENU DE 3 PRATOS

59,00 Euros

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS (3 Vinhos)

28,50 Euros p/ pessoa

ACEPIPES

Creme de alho Francês com escabeche de gaiado	14,00 Euros
Salada de beterraba biológica com óleo de nozes e requeijão do Santo da Serra	14,00 Euros
Salada de feijão verde com vinagrete de óleo de nozes, ovo escalfado	18,00 Euros
Abóbora Hokkaido biológica salteada com castanhas, sementes de abóbora e burrata cremosa	19,00 Euros
Tártaro de peixe com gengibre, algas wakamé e creme de abacate perfumado com wasabi	18,00 Euros

OS PRINCIPAIS

Filete de peixe do dia da nossa costa*	*Preço e peixes sob consulta
Perna de frango guisada com gengibre e limão confitado, espetadilha de frango com iogurte grego e tandoori	25,00 Euros
Bochecha de porco preto confitada por 24 horas com massa de pimentão	29,00 Euros
Filete de vaca grelhado com molho de Vinho Madeira	32,00 Euros

ESCOLHA O SEU ACOMPANHAMENTO

Batata "Ratte" esmagada "à La fourchette", azeite virgem e condimentos	6,00 Euros
Legumes com azeite extra virgem	6,00 Euros
Risotto "Aquarello extra velho" com "Parmigiano Reggiano"	7,00 Euros
Batatas Fritas caseiras	5,00 Euros
Couscous com ananás e hortelã	5,00 Euros

SOBREMESAS

Pina colada com abacaxi, coco e lima	14,00 Euros
Mousse de coco e crocante de melão de cana, gel de mango e sorvete de maracujá	14,00 Euros
Fondant de chocolate com gelado de frutos vermelhos	14,00 Euros
Vinho Madeira 10 Anos 10º Aniversário Hotel The Vine, Miles (Limited Edition) Tinta Negra	10,00 Euros (5 cl)
Cheesecake de banana e amendoim com caramelo salgado e gelado de pitanga	14,00 Euros
Sablé Breton com creme de limão e merengue, sorvete de manjeriço	14,00 Euros
Tábua de queijos nacionais e internacionais	17,00 Euros

Disponível mediante pedido:

Menu vegetariano | Menu infantil | Opções sem lactose e sem glúten

Os preços estão em Euros, com IVA incluído.

Reserve aqui



UMA
RESTAURANT AND WINE BAR

TheFork