



## **MENU VEGAN**

### **VEGAN MENU**



#### **COUVERT**

4€ por pessoa | *per person*

Pão de Mafra, Tostas Saloias, Manteiga Vegetal, Creme de Abacate e Azeitona Verde  
*Regional Bread, Toasts, Plant Based Butter, Avocado Purée, And Green Olives*

#### **ENTRADAS | STARTERS**

Creme de Legumes com Amêndoa e Azeite Extra Virgem <i>Vegetables Creamy Soup, Almond and Extra Virgin Olive Oil</i>	6€
Torrinado de Abacate, Azeitona e Molho Teriyaki <i>Avocado &amp; Olives Bruschetta, Teriyaki Sauce</i>	9€
Croquetes de Feijão, Linhaça e Lima, Molho Agridoce <i>Beans, Linseed And Lime Croquettes, Sweetchilli Sauce</i>	8€
Frigideira de Cogumelos à Bulhão Pato <i>Sautéed Mushrooms With Garlic, Lemon And Coriander</i>	9€
Carpaccio De Tomate, Trufa, Rúcula e Pera em Vinho do Porto <i>Tomato Carpaccio, Truffle, Arugula &amp; Pear In Port Wine</i>	10€



## PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Poke Bowl de Quinoa, Edamame e Abacate <i>Quinoa Poke Bowl, Edamame and Avocado</i>	12€
Seleção de Legumes com Puré de Batata Doce e Azeitona Desidratada <i>Vegetables Selection, Sweet Potato Purée and Dried Olives</i>	13€
Quinotto de Cogumelos Salteados <i>Sautéed Mushrooms Quinotto</i>	14€
Estufado de Grão, Tomate e Espinafres com Basmati de Frutos Secos <i>Stewed Chickpeas with Tomato Sauce and Spinach with Dried Fruits Basmati</i>	16€

## SOBREMESAS | DESSERTS

Manga Macerada com Baunilha, Maracujá e Sorbet de Líchia <i>Macerated Mango with Vanilla, Passion Fruit, and Lychee Sorbet</i>	7€
Pudim de Chia, Manga Fresca e Manjeriço <i>Chia Pudding, Fresh Mango and Basil</i>	8€
Folhado de Maçã e Nozes, Sorbet de Framboesa <i>Apple &amp; Walnuts In Crispy Pastry, Raspberry Sorbet</i>	9€
Seleção de Fruta da Época e Tropical <i>Seasonal and Tropical Fruit Selection</i>	7€
Seleção de Sorbets - Limão   Líchia   Framboesa   Manga   Goiaba <i>Sorbets Selection - Lemon,   Lychee   Raspberry   Mango   Guava</i>	4€