



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 Tomate, Poejo e Azeite Extra Virgem <i>Tomato Cream Soup, Pennyroyal and Extra Virgin Olive Oil</i>	6€
Torricado de Abacate, Azeitona e Molho Teriyaki <i>Avocado & Olives Bruscheta, Teriyaki Sauce</i>	9€
Croquetes de Feijão, Linhaça e Lima, Molho Agridoce <i>Beans, Linseed And Lime Croquettes, Sweetchilli Sauce</i>	8€
Tempura de Espargos com Chutney de Tomate Picante <i>Green Asparagus Tempura, Spicy Tomato Chutney</i>	9€
Carpaccio De Tomate, Trufa e Pistácio com Salada de Rúcula e Nozes <i>Truffled Tomato Carpaccio with Pistachio, Arugula and Walnut Salad</i>	10€



PRINCIPAIS | **MAIN COURSES**

Poke Bowl de Quinoa, Edamame e Abacate <i>Quinoa Poke Bowl, Edamame and Avocado</i>	12€
Legumes Grelhados sobre Arroz Caldosos de Coentros e Espargos <i>Grilled Vegetables, Coriander and Asparagus Brothy Rice</i>	13€
Quinotto de Beterraba, Cenouras Glaceada em Laranja e Pickle de Cebola Roxa <i>Beetroot Quinotto, Orange-Glazed Carrots and Pickled Onion</i>	14€
Estufado de Grão, Tomate e Espinafres com Basmati de Frutos Secos <i>Stewed Chickpeas with Tomato, Spinach and Dried Fruits Basmati</i>	16€

SOBREMESAS | **DESSERTS**

Pudim de Chia, Morangos e Pistácio <i>Chia Pudding, Strawberries and Pistachio</i>	8€
Folhado de Maçã e Nozes, Sorbet de Framboesa <i>Apple & Walnuts In Crispy Pastry, Raspberry Sorbet</i>	9€
Seleção de Fruta da Época e Tropical <i>Seasonal and Tropical Fruit Selection</i>	6€
Seleção de Sorbets - Limão Líchia Framboesa Açai Abacaxi & Coco <i>Sorbets Selection - Lemon, Lychee Raspbeery Açai Pineapple & Coconut</i>	4€