

A NOSSA RAIZ

À entrada, a agradável sensação de estar em casa, fora de casa. O som das doze badaladas marca o início da intermitência de um tempo que queremos para nós, que nos permita deambular entre o passado e o futuro.

Sinto um apelo discreto aos sentidos. Ao primeiro olhar, o linho e o granito, simultaneamente robusto e delicado, confirmam **a transformação de um lugar antigo num conceito jovem e inovador.** É a maturidade servida à mesa.

O charme das rugas de um tempo que , por ser passado, não passa. Aprecio o lugar onde habita harmoniosamente tradição e inovação. **Uma refeição que nos apura as lembranças que julgávamos esquecidas no tempo e nos revela o legado dos nossos pais, avós.** Em cada momento, a confirmação do cariz familiar. Uma preocupação em **ir à raiz do sabor** e nos transportar nessa viagem, de constantes idas e retornos. *Um olhar pelo passado, num brinde ao presente, para um regresso no futuro.*

Rui Fonte

ALERGÉNIOS

legenda



CRUSTÁCEOS



FRUTOS DE CASCA RUA



GLÚTEN



LÁCTEOS



MOLUSCOS



MOSTARDA



OVOS



PEIXE



SOJA



SULFITOS

*Lista de Alergénios está disponível
sob pedido.*

*Preços com IVA incluído à taxa em
vigor. Nenhum produto alimentar,
incluindo o couvert, pode ser
colocado à mesa se não for solicitado
pelo cliente ou a este cobrado, se
não for consumido.*

O entusiasmo dos inícios.
O encontro que apela à partilha
e abre a refeição.

Estão servidas as Entradas.

*Num tacho junta-se 1/2 malga de água
com 1 malga de açúcar. Deixa-se ferver em
lume médio até fazer caramelo.*

Pratos Principais

Peixe

18.00 Atum à Bulhão Pato
com batata doce grelhada

17.00 Bacalhau à Brás das Avós

21.50 Bacalhau da Avó Luísa

21.00 Garoupa
com carolos de milho com grelos e barriga fumada

Carne

23.00 Vazia
em modo bitoque

18.50 Pato Assado
com arroz de forno, salada de laranja e pinhão

20.50 Cachaço de Porco Preto
com tartaleta de marmelo e aipo e molho vinho Madeira

19.50 Borrego Grelhado
com brás de alho francês e cogumelos

7.00 Salada de Orelha Grelhada, Molho à Portuguesa e Coentros

7.00 Pastéis de Massa Tenra de Vitela

9.50 Tarte de Marmelo, Presunto de Porco Preto e Moscatel

10.00 Alheira na Grelha

8.00 Pastel Folhado de Javali, Caldo de Carne, Açafrão e Vinagre

9.00 Ovo Frito, Pele de Frango Crocante e Pão Torrado

10.00 Escabeche de Sames de Bacalhau, Broa Frita e Azeitonas

10.00 Tábua de Enchidos

7.50 Queijo Serra da Estrela DOP (100gr)

4.00 Sopa de Legumes

Entradas

Couvert:

3.00/pax Pão de fermentação lenta,
Broa de milho e escabeche de frango de
churrasco

3.00 Cesta de pão

3.50 Acepipe do dia

3.00 Azeitonas Galegas

2.50 Manteiga

1.50 Azeite Desfio

12.00 Presunto de Porco Preto 24 meses (50gr)

11.00 Ensopado de Castanhas, Cebola
e Queijo da Ilha

3.80 Ovos Verdes da Avó Raquel

9.50 Torricado de Bacalhau,
Ovo Escalfado e Caldo de Bacalhau

6.00 Pataniscas de Camarão, Chutney
de Pimentos e Coentros

Acompanhamentos

4.00 Arroz branco

4.00 Batata frita palito

10.00 Arroz de forno

3.00 Salada mista

4.00 Legumes salteados

Sobremesas

7.00 Pão de Ló Húmido
*com queijo Serra da Estrela e crumble
de broa e noz*

7.00 Pudim de Banana
com caramelo de cacau e amendoim

7.00 Rabanada
*com creme de canela com baunilha e maçã
Bravo de Esmolfe*

7.00 Bolo de Bolacha



Palavra-passe: **DeRaiz19**

  deraizrestaurante



1 SOL
Guia Repsol 2025

As memórias de um final feliz que adoçam até o fim dos encontros, para nos lembrar que pode haver felicidade nos términos.

Está servida a Sobremesa.

Numa tigela com água deita-se um pouco de sal e azeite. Tem-se um pouco de farinha, a que se vai misturando a água.

Trabalha-se a massa bem trabalhada. depois estende-se (mais com as mãos do que com o rolo). Deixa-se repousar a massa durante 1 hora.

A conversa adensa-se. Há tempo para saborear cada detalhe e desfrutar do momento.

Está servido o prato principal.

Cobre-se a carne totalmente com água, vinho branco, folhas de louro, dentes de alho e sal.

Repousa durante a noite.

