

A NOSSA RAIZ

O **brinde de boas-vindas** é um sorriso promissor ao regresso.

As **palavras de acolhimento** dão à circunstância um *pulsar especial*, como se desde sempre fizéssemos **parte da casa**, habitada de sabores e aromas que já conhecemos e aos quais queremos sempre voltar.

O serviço é uma **constante redescoberta de sensações** e de *pequenos prazeres* que, mesmo partilhados, permanecem em segredo dentro de nós.

Somos **desafiados pela saudade servida à mesa**, mas sem nostalgia nem tristezas. **A alegria está presente em cada prova**. A satisfação da descoberta de renovados sabores entre os habituais ingredientes transforma a experiência num ato singular. Sabemos que isso não acontece em muitos lugares. É o palato na sua mais perfeita e nobre missão: **acolher o ritual de saborear, degustar, sentir e guardar na memória**. É dela que nos servimos para regressar.

Gostamos de ter um lugar à mesa, mas sabemos que **o nosso lugar está no coração de quem nos serve**, com a simpatia e a competência **que a refeição precisa e o cliente merece**.

Rui Fonte

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

Estão servidas as Entradas.

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.

Entradas

3.00€/pax Couvert (pão de fermentação lenta, broa de milho e escabeche de frango de churrasco)

3.00€ Cesta de pão

4.00€ Azeitonas Galegas

3.50€ Manteiga Rainha do Pico

3.00€ Azeite Desfio

15.00€ Presunto de porco preto alentejano 24 meses (50gr)

12.00€ Caldo de cogumelos, cebola e queijo Serra da Estrela curado DOP

4.00€ Ovos Verdes da Avó Raquel

11.00€ Torricado de bacalhau, gema de ovo e caldo de bacalhau

11.00€ Bife de presunto serrano grelhado, ervilhas e vinho madeira

8.00€ Salada de orelha grelhada, molho à portuguesa e coentros

8.00€ Pastéis de massa tenra de vitela

9.50€ Tarte de Ananás dos Açores, presunto de porco preto e moscatel

10.00€ Alheira na grelha

12.00€ Cacholeira de porco preto alentejano na grelha

8.00€ Pastel folhado de javali, caldo de carne, açafraão e vinagre

13.00€ Punheta de bacalhau, pil-pil e conserva de pimentos grelhados

9.00€ Queijo Serra da Estrela DOP (100gr)

4.00€ Sopa de legumes

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.

Pratos Principais

Peixe

20.50€ Atum à Bulhão Pato
com batata doce grelhada

18.50€ Bacalhau à Brás das Avós

23.00€ Lombo de Bacalhau Grelhado
com açorda de línguas e couve frita

23.00€ Peixe do dia
com arroz cremoso de bivalves e coentros

Carne

25.00€ Vazia à Portuguesa

19.50€ Pato assado
com arroz de forno, salada de laranja e pinhão

21.50€ Cachaço de Porco Preto
tarte de cebola e couve roxa

22.00€ Borrego de Leite Grelhado
com migas de couve e alheira

Vegetariano

18.50€ Tofu à Bulhão Pato

17.50€ Arroz Caldoso de Cogumelos

Acompanhamentos

5.00€ Arroz branco

5.00€ Batata frita palito

10.00€ Arroz de forno

5.00€ Salada mista

5.00€ Legumes salteados

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.

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

Sobremesas

7.00€ Pão de Ló Húmido
com azeite, flor de sal e gelado de queijo de cabra

7.00€ Mousse de Chocolate, bolacha de avelã
e caramelo com cheirinho

7.00€ Rabanada, Molho de Café e Chocolate

7.00€ Podia ser o Doce da Casa

5.00€ Fruta

1.50€ Taxa de Bolo

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.



A sua opinião é
importante para nós.



Wi-fi: **DeRaiz**

Palavra-passe: **DeRaiz19**

geral@restaurantederaiz.pt

restaurantederaiz.pt

  deraizrestaurante

