

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

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.

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

Estão servidas as Entradas.

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€ Filete de sardinha frita, escabeche e tomate coração de boi

4.00€ Ovos Verdes da Avó Raquel

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

10.00€ Bife de presunto serrano grelhado e figos

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

10.00€ Tarte de cebola roxa e paio de porco preto

8.00€ Pastéis de massa tenra de vitela

14.00€ Rosbife, mostarda e tostas de brioche

10.00€ Alheira na grelha

12.00€ Cacholeira de porco preto alentejano na grelha

11.00€ Pastel folhado de javali, caldo de carne, açafrão 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

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

Repousa durante a noite.

o prato que se saboreia com tempo

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

Está servido o prato principal.

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 Frito
com arroz de tomate coração de boi

25.00€ Polvo grelhado
com coentros e migas à nossa moda

Carne

25.00€ Naco grelhado com salteado de
batata, shiitake e chutney de cebola

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

21.50€ Barriga de porco
com texturas de maçã e couve

22.00€ Borrego Grelhado
com molho de leitão e tarte de alho francês

Vegetariano

18.50€ Arroz Caldoso de Cogumelos

18.50€ Tofu à Bulhão Pato
com batata doce grelhada

Acompanhamentos

5.00€ Arroz branco

5.00€ Batata frita palito

10.00€ Arroz de forno

5.00€ Salada mista

5.00€ Legumes salteados

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

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.

Sobremesas

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

7.50€ Pudim de queijo Serra da Estrela DOP e
fruta macerada com Vinho do Porto

7.00€ Rabanada, curd de limão e merengue

7.00€ Cremoso de manjeriço, coco e ananás
dos Açores

Taxa de bolo

1.50€ Por Pessoa

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