



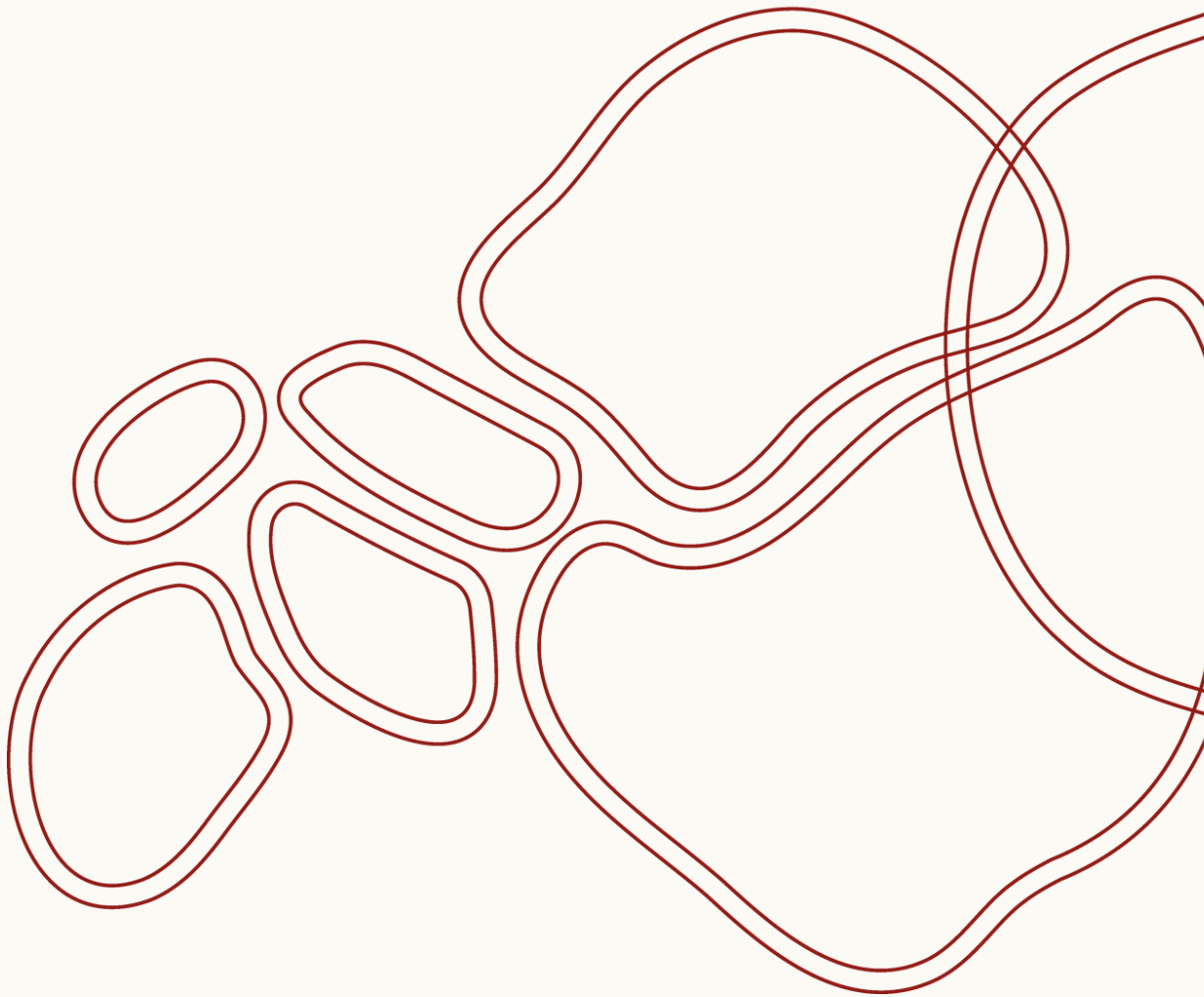
TRAVÉS

RESTAURANTE

“A minha comida é mar e fogo.
É fumeiro, eucalipto, pinheiro e videira.
Sabores que conheço e transponho para os pratos,
criando experiências que apelam a todos os sentidos”

“My food is sea and fire.
It's smoke, eucalyptus, pine and vines.
Flavors that I know and put into my dishes,
creating experiences that appeal to all senses”

Chef Tiago Bonito



ENTRADAS STARTERS

Couvert (por pessoa) Seleção de Pão, Manteiga e Spread Caseiros, Azeite Extra Virgem Couvert (per person) Selection of Bread, Homemade Butter and Spread, Extra Virgin Olive Oil	4.5€
Peixinhos da Horta ✓ Feijão Verde, Maionese de Algas, Lima Garden Tempura Green Beans, Seaweed Mayonnaise, Lime	11€
Bacalhau à Brás Salsa, Azeitona “Brás” Style Codfish Parsley, Olive	13€
Pastelão de Camarão Cebola Confitada, Tomate, Ervilha Tort Traditional Portuguese Shrimp Omelette Onion Confit, Tomato, Split Pea	16€

ENTRADAS STARTERS

Estupeta de Atum Pimento Fumado, Soja, Pimenta Espelette Fresh Tuna “Estupeta” Smoked Pepper, soy, Espelette Chilli Pepper	16€
Cavalinha em Escabeche Broa de Avintes, Gazpacho Mackerel in “Escabeche” Sauce Dark Corn Bread, Gazpacho	15€
Escalope de Foie-Gras Maçã Caramelizada, Vinho do Porto Foie Gras Fillet Caramelized Apple, Port Wine	17€
Presunto Serrano 36 meses Tapenade de Azeitona, Tostas Caseiras Serrano Ham 36 months Olive Tapenade, Homemade Toast	18€

PRINCIPAIS
MAIN COURSES

Massada de Peixe da Lota 29€
Camarão, Coentros
Fish of the Day Portuguese Pasta
Shrimp, Coriander

Bacalhau 27€
Grão de Bico, Migas, Caldo Verde
Codfish
Chickpea, Fried Bread, Collard Greens

Polvo e seu Arroz 27€
Aioli, Pico de Gallo
Octopus Rice
Aioli, Pico de Gallo

Caril Vermelho de Goa 29€
Gambas, Arroz Basmati, Frutos Secos
Goa Red Curry
Prawns, Basmati Rice, Nuts

PRINCIPAIS
MAIN COURSES

Porco Ibérico Batata Doce, Ragout de Cogumelos, Vinho Tinto Iberian Pork Sweet Potato, Mushroom Ragout, Red Wine	28€
Novilho Molho Trufado, Batata Salteada, Espargos Beef Truffled Sauce, Sautéed Potatoes, Asparagus	33€
Pato Cerejado Arroz de Enchidos, Laranja, Alecrim Roasted Duck Charcuterie Rice, Orange, Rosemary	28€
Cuscus de Espargos ✓ Miso, Amêndoa Asparagus "Cuscus" Miso, Almond	24€

SOBREMESAS

DESSERTS

Tarte de Queijo	10€
Gelado de Goiaba e Jerez	
Cheese Tart	
Guava Ice Cream and Jerez	
Mi-Cuit de Abóbora	10€
Gelado de Canela, Noz Caramelizada	
Pumpkin Mi-Cuit	
Cinnamon Ice Cream, Caramelized Walnut	
Chocolate Negro	10€
Manga, Gengibre, Lima Kaffir	
Dark Chocolate	
Mango, Ginger, Kaffir Lime	
Seleção de Queijos	20€
Compota, Frutos Secos e Tostas Caseiras	
Cheese Selection	
Homemade Jam, Nuts and Homemade Toast	

Preços com IVA à Taxa em Vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Existem menus especiais vegetariano, vegano, gluten-free e dairy-free. Caso seja alérgico ou intolerante a algum alimento, por favor informe os nossos colaboradores. Telemóveis, smartphones e tablets autorizados mas sem som. Existe livro de reclamações.

Prices include VAT at the prevailing rate. No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or by the customer is unused. If you are allergic or intolerant to any food, please inform our staff.

Mobile phones, smartphones and tablets allowed but no sound.

There is a complaints book.