

MENUS **DEGUSTAÇÃO**

— menu **TERRA E MAR** —

couvert

Pão e Manteiga

amuse-bouche

Cavala Alimada

entrada

Chouriço de Vitela,
Puré de Aipo, Chutney de Frutos Vermelhos

peixe

Robalo e Lombardo

carne

Vitela, Puré de Grão, Cenoura

sobremesa

Pudim de Caramelo Salgado,
Gelado de Manjerição e Gin, "Bolo" Espuma de Amendoim

VEG

— menu **CAMPESTRE** —

couvert

Pão e Manteiga

amuse-bouche

Beringela Alimada

entrada

Cannoli, Mousseline de Ervilhas, Gaspacho

1.º prato

Rissol de Cogumelos e Espinafres, Arroz de Algas

2.º prato

"Gnocchi alla Romana" e Cogumelos

sobremesa

Pudim de Caramelo Salgado,
Gelado de Manjerição e Gin, "Bolo" Espuma de Amendoim



€ 47,00

À CARTA

Couvert
Pão e Manteiga

€ 7,00

Entradas
Caldo Verde com Broa de Milho e Chouriço

€ 12,00

Salada do Chef Mistura de Folhas Verdes, Picles de Couve Roxa, Lombardo e Funcho, Tomate Cereja, Vinagreta de Maracujá e Lima

Pratos
Bife à Portuguesa

€ 30,00

Frango no Churrasco

Bacalhau Braseado

VEG Rissol de Cogumelos e Espinafres, Arroz de Algas

Sobremesas
Duo de Chocolates, Macaron, Streusel e Coulis de Frutos do Bosque
Fruta

€ 15,00



ADEGA MACHADO
— FADO & FOOD —

1937

MENUS TASTING

— menu **TERRA E MAR** —

couvert

Bread and Butter

amuse-bouche

Mackerel, Carrot, Radish and Beetroot

starter

Veal Sausage,
Celery Puree, Red Berries Chutney

fish

Seabass and Savoy Cabbage

meat

Veal, Chickpea Puree, Carrot

dessert

Salty Caramel Pudding,
Basil and Gin Ice-Cream, Peanut Sponge "Cake"

VEG

— menu **CAMPESTRE** —

couvert

Bread and Butter

amuse-bouche

Eggplant, Carrot, Radish, Beetroot

starter

Cannoli, Peas Mousseline and "Gaspacho"

1st. course

Mushroom and Spinach Rissolo, Seaweed Rice

2nd. course

"Gnocchi alla Romana" and Mushrooms

dessert

Salty Caramel Pudding,
Basil and Gin Ice-Cream, Peanut Sponge "Cake"



€ 47,00

À LA CARTE

Couvert
Bread and Butter

€ 7,00

Starters
Caldo Verde (shredded kale soup),
Slice of Corn Bread, Slice of Smoked Pork Sausage

€ 12,00

Chef's Salad Mix of Green Leaves, Red Cabbage Pickles,
Savoy Cabbage and Fennel, Cherry Tomato, Lime and Passion Fruit Vinaigrette

Courses
Veal Steak "Portuguese style"

€ 30,00

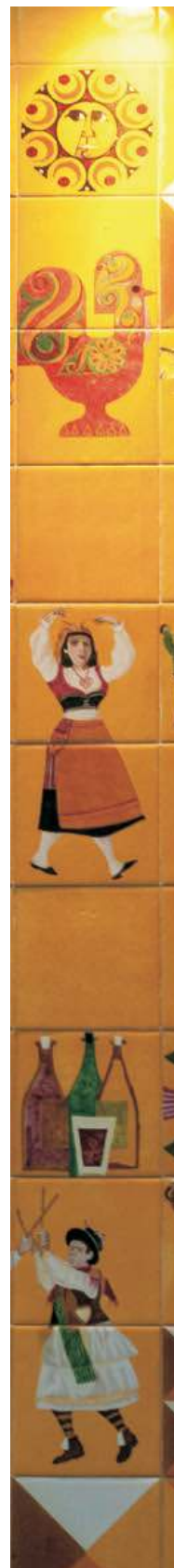
Barbecue Chicken

Braised Codfish

VEG Mushroom and Spinach Rissole, Seaweed Rice

Desserts
Chocolate Duet, Macaron, Streusel and Red Berries Coulis
Fruit

€ 15,00



ADEGA MACHADO
— FADO & FOOD —

1937

MENÚ DEGUSTACIÓN

— menú **TERRA E MAR** —

couvert

Pan y Mantequilla

amuse-bouche

Caballa, Zanahoria, Rabanito y Remolacha

entrante

Chorizo de Ternera,
Puré de Apio, Chutney de Frutos Rojos

pescado

Lubina y Repollo

carne

Ternera, Garbanzo y Zanahoria

postre

Flan de Caramelo Salado,
Helado de Albahaca y Ginebra, Bizcocho de Cacahuete

VEG

— menú **CAMPESTRE** —

couvert

Pan y Mantequilla

amuse-bouche

Berenjena, Zanahoria, Rabanito y Remolacha

entrante

Cannoli, Musseline de Guisantes y Gazpacho

1.º plato

Rissole de Champiñones y Espinacas, Arroz de Algas

2.º plato

"Gnocchi alla Romana" y champiñones

postre

Flan de Caramelo Salado,
Helado de Albahaca y Ginebra, Bizcocho de Cacahuete



€ 47,00

LA CARTA

Couvert

Pan y Mantequilla

€ 7,00

Entrantes

Caldo Verde con Pan de Maíz y Chorizo

Ensalada del Chef Mezcla de Hojas Verdes, Picles de Lombarda, Repollo y Hinojo, Tomates Cherry, Vinagreta de Maracuyá y Lima

€ 12,00

Platos

Filete de Ternera a La Portuguesa

Pollo a la Barbacoa

Bacalao a la Brasa

VEG Rissolle de Champiñones y Espinacas, Arroz de Algas

€ 30,00

Postres

Duo de Chocolates, Macaron, Streusel y Coulis de Frutos del Bosque

Fruta

€ 15,00



ADEGA MACHADO
— FADO & FOOD —

1937