



MENU VEGAN

VEGAN MENU



COUVERT

4€ por pessoa | *per person*

Pão de Mafra, Tostas Saloias, Manteiga Vegetal, Creme de Abacate e Azeitona Verde
Regional Bread, Toasts, Plant Based Butter, Avocado Purée, And Green Olives

ENTRADAS | STARTERS

Creme de Legumes com Amêndoa e Azeite Extra Virgem <i>Vegetables Creamy Soup, Almond and Extra Virgin Olive Oil</i>	6€
Torrinado de Abacate, Azeitona e Molho Teriyaki <i>Avocado & Olives Bruschetta, Teriyaki Sauce</i>	9€
Croquetes de Feijão, Linhaça e Lima, Molho Agridoce <i>Beans, Linseed And Lime Croquettes, Sweetchilli Sauce</i>	8€
Frigideira de Cogumelos à Bulhão Pato <i>Sautéed Mushrooms With Garlic, Lemon And Coriander</i>	9€
Carpaccio De Tomate e Trufa com Salada de Rúcula, Nozes e Figos <i>Tomato and Truffle Carpaccio with Arugula, Nuts and Fig Salad</i>	10€



PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Poke Bowl de Quinoa, Edamame e Abacate <i>Quinoa Poke Bowl, Edamame and Avocado</i>	12€
Seleção de Legumes com Puré de Batata Doce e Azeitona Desidratada <i>Vegetables Selection, Sweet Potato Purée and Dried Olives</i>	13€
Quinotto de Cogumelos Salteados <i>Sautéed Mushrooms Quinotto</i>	14€
Estufado de Grão, Tomate e Espinafres com Basmati de Frutos Secos <i>Stewed Chickpeas with Tomato Sauce and Spinach with Dried Fruits Basmati</i>	16€

SOBREMESAS | DESSERTS

Manga Macerada com Baunilha, Maracujá e Sorbet de Líchia <i>Macerated Mango with Vanilla, Passion Fruit, and Lychee Sorbet</i>	7€
Pudim de Chia, Manga Fresca e Manjeriço <i>Chia Pudding, Fresh Mango and Basil</i>	8€
Folhado de Maçã e Nozes, Sorbet de Framboesa <i>Apple & Walnuts In Crispy Pastry, Raspberry Sorbet</i>	9€
Seleção de Fruta da Época e Tropical <i>Seasonal and Tropical Fruit Selection</i>	7€
Seleção de Sorbets - Limão Líchia Framboesa Manga Goiaba <i>Sorbets Selection - Lemon, Lychee Raspberry Mango Guava</i>	4€