

À TERRA



BAR & CANTEEN

MENU

COUVERT

Pão da avó, *tapenade* de azeitona e manteiga ^{1,2,3,4}
 Pão da avó 3
(preço por pessoa)

SOPAS E SALADAS

Creme de legumes do mercado   2 8

Creme gelado de pepino  ^{1,3} 9
Iogurte grego e sementes de girassol

Salada verde com vinagrete de limão   13
Pêra Rocha e maçã Granny Smith

Salada de melancia e gorgonzola    ¹ 14
Lâminas de courgette

Salada caprese   15
Tomate coração de boi e burrata

Salada de dourada   18
Trigo sarraceno


AS NOSSAS TÁBUAS

Os 3 porquinhos   1 pax 18
 2 pax 28

Presunto ibérico bolota, presunto de porco 12 meses, presunto fumado da D. Otília


Queijos regionais  1 pax 17
 2 pax 26

Seleção de 3 variedades com nozes e compota caseira

Queijos e enchidos regionais  1 pax 19
 2 pax 29

NO PÃO

Hambúrguer Octant Douro ^{1,3} 20
Hambúrguer de bovino 160gr, pão brioche, cebolada com redução de vinho do Porto, cheddar, bacon, cebola frita e molho barbecue

Hambúrguer vegetariano Octant Douro  ^{1,3} 18
Hambúrguer, pão brioche, cebolada com redução de vinho do Porto, cheddar, cebola frita e molho barbecue

Prego de bochecha de porco ibérico ^{2,3} 22
Bolo do caco, bochecha de porco Ibérico, cebolada com redução de vinho do Porto, queijo cheddar e pickles de pepino



Francesinha de cabrito ^{2,3} 26
Cabrito assado em forno a lenha, linguiça, queijo flamengo, fiambre e batata frita

VEGETARIANO

Alho francês nas brasas   ^{1,3} 16
Com molho romesco e queijo manchego

Brócolos e avelãs de Paiva    ^{1,3} 16
Creoso de brócolo, brócolo grelhado e avelãs

Cenoura e tâmaras     ³ 17
Nozes do Douro

Ovos Rotos de cogumelos do Daniel    ^{1,3} 18
Ovo a baixa temperatura, batata palito e cogumelos

À TERRA

BAR & CANTEEN

MÊNU

PARA PARTILHAR


| | |
|--|----|
| Pasteis de bacalhau do Tio Virgílio <i>Pasteis caseiros de bacalhau, molho de queijo amanteigado</i> | 17 |
| As conservas ² <i>Variedade de conservas tradicionais, tostas de pão em forno de lenha, tapenade azeitona e salada verde</i> | 18 |
| Amêijoas de Aveiro ^{2,3} Ervas frescas e limão | 19 |
| Choco da nossa costa ³ Esparregado de espinafres e molho de citrinos | 24 |


PRATOS PRINCIPAIS


| | |
|--|----|
| Pescada Octant I ³ ³ <i>Arroz de tomate e funcho assado</i> | 24 |
| Salmão teriyaki ³ <i>Arroz glutinoso e pepino</i> | 26 |
| Peito de frango piripiri ³ <i>Batata chips, salada e molho piripiri</i> | 26 |
| Perna de pato confitado ³ <i>Purê de maçã de Armamar e alface grelhada</i> | 27 |
| Novilho arouquês ³ <i>Vazia 150gr, batata palito e molho mostarda</i> | 29 |

- ¹ - Opção vegan disponível
² - Opção sem glúten disponível
³ - Opção sem lactose disponível

 - Sem lactose

 - Sem glúten

 - Vegan

 - Vegetariano

PIZZAS

Massa artesanal, fina e estaladiça, preparada com farinha tipo 00 e levedação durante 24 horas

| | |
|--|----|
| Margherita ^{1,3} <i>Tomate e mozzarella</i> | 16 |
| Arda ^{1,3} <i>Tomate e mozzarella, peperoni, cebola frita</i> | 18 |
| Pizza calzone ^{1,3} <i>Tomate, mozzarella, ovo, beringela e requeijão</i> | 18 |
| Pizza cogumelos do Daniel ^{1,3} <i>Tomate, mozzarella, shiitake e mozzarella fresca</i> | 19 |
| Pizza curgete ^{1,3} <i>Tomate, mozzarella, uvas, curgete, tomates cherrys</i> | 19 |
| Presunto Sta. Eufémia e agrião ³ <i>Tomate, mozzarella, presunto e parmesão</i> | 20 |
| Portuguesa ¹ <i>Tomate, mozzarella, anchovas, cebola, pimentos e azeitona</i> | 22 |
| SOBREMESAS | |
| Mousse de chocolate | 8 |
| Pudim À Terra ³ | 8 |
| Tarte de queijo, abóbora e laranja ³ | 9 |
| Fruta laminada    | 10 |
| Pão-de-ló de São Domingos | 12 |