

## COUVERT

**Pão, Manteiga, Azeitonas 3.00**

**Cesto de Pães 2.50**

**Trio de Patês 4.00**

*Queijo creme, Húmus de beterraba, Geleia de Pimenta*

**Tábua de Queijos 7.00**

*Acompanhar com Frutos Secos, Tostas e Compotas*

**Tábua de Queijos e Enchidos 11.00**

*Acompanhar com Frutos Secos, Tostas e Compotas*

## APERITIVOS

**Caiprinha 6.00**

**Caipiroska 6.00**

**Gin & Tonic 6.00**

**Gin Fizz 8.00**

**Vodka & Tonic 6.00**

**Moscow Mule 9.00**

**Campari Spritz 7.00**

**Kyr Royal 6.00**

**Porto Tonic 6.00**

## PARA RESERVAS LIGAR

+351 930 497 484

Ou via

Fbpreservas@gmail.com

# FÁBRICA BRAÇO DE PRATA



## PEIXE & MARISCO

**Linguine Nero com Polvo e Lula 17.00**

*Linguine Nero salteado em molho pomodoro, com polvo finalizado com amêndoas em lascas e manjeriço.  
(versão vegan com cogumelos)*

**Caldeirada de Bacalhau e Frutos do Mar 14.00  
(lula e camarão)**

*Todos os elementos de uma típica caldeirada portuguesa, em um delicioso caldo de frutos do mar e lombo de bacalhau.*

**Camarão do Vietnam 15.00**

*Este prato é feito com camarões, abacaxi, chili, pimentos, cebola roxa, amendoim, coentros, molho de soja e segredos da chef. Acompanha arroz basmati de alho e salsa.  
(versão vegana com tofu fumado.)*

## CARNES

**Filé com Fritas 13.00**

*A nossa releitura do típico petisco francês: lombo de novilho acebolado reduzido em mostarda dijon e vinho branco. Servido em tiras e acompanhado com batatas fritas.*

**Lombo de Novilho em Jus de Beterraba 18.00**

*200g de lombo com redução do molho da carne, beterraba e chimichurri. Servido com batata doce e cenouras assadas. Há (versão vegan com steak de couve flor)*

**Bochecha de Porco Estufada em Vinho do Porto e Ameixa 16.00**

*Nossa bochecha que derrete na boca, a acompanhar, um cremoso puré de castanha, finalizado com espargos salteados*

**Jarré de Cordeiro Guisado 16.00**

*Pernil do cordeiro, guisada em especiarias do oriente médio. Servida com salada morna de lentilhas, frutos secos, ervas aromáticas e molho de iogurte.*

**Tártaro de Novilho 17.00**

*Acompanhado com gema de ovo e batata frita*

## PETISCOS

**Burrata Panada Panko 9.00**

*Acompanhar com Redução de Frutos Vermelhos*

**Frango à Passarinho com Trio de Molhos 8.00**

*Geleia de Pimenta, Barbecue & Maionese Verde D'Alhos)*

**Couve-Flor à Passarinho com Trio de Patês 7.00**

*Versão vegana do frango à passarinho,*

**Cogumelos à Bulhão Pato 8.50**  
*(versão vegan sem manteiga)*

**Beringela Dengaku 9.00**

*Glaceada com molho a base de pasta de misô, teriaki e sésamo. finalizada com wakame e cebolinhas*

## SOBREMESAS

**Banoffee 4.50**

**Petit Gateau 5.00**

**Panacota de Frutos Vermelhos 3.50**

**Pêras Bêbedas com Creme**

**Patisserie & Lascas de Amêndoa**

3.50

**HORÁRIO FUNCIONAMENTO**  
**QUARTA A SÁBADO**  
**20H- 23H**