




Restaurante Galeria de Arte Deleuze

COUVERT

Azeitonas temperadas	2
Manteiga trufada	1
Queijo de salmão e limão	1
Mix de pães	3

PARA INICIAR OU PARTILHAR

Creme brulée de queijo de cabra e alecrim	7
Polenta frita, caponata, rúcula fresca, molho aioli e amêndoas (vegan)	9
Cogumelos gratinados com gorgonzola em cama de batata laminada	9
Camarão em tempurá de cerveja e lima, panado em panko e molho sweet chili	10
Charuto crocante de pato confitado, cebola caramelizada, courgete e doce de tomate	10
Dadinhos de tapioca e doce de tomate	6
Sopa do dia	5



*Você está no Restaurante - Galeria Deleuze onde todas as obras expostas
estão à venda, para mais informações: contact@melhghroum.com*

A Fábrica tem também mais quatro salas de concerto, quatro salas de
exposição e duas livrarias, consulte a nossa programação:

fabricabracodeprata.com

PRATOS

Magret grelhado, molho de cogumelos morchella, batata-doce frita e legumes glaciados 19

Pétalas de bacalhau e seu refogado de cebola com azeitonas pretas envolvido em massa de pão de ló de batata-doce, molho pesto de pimentões 19

Empadão de batata-doce e pato confitado, cogumelos refogados em salsa e manteiga 14

Bochecha de porco com molho de ameixas acompanhado de puré de batata-doce, lâminas de castanhas 16

Risoto (sem arroz) de couve-flor, cogumelos, tomilho, natas, telha crocante de queijo parmesão, rúcula trufada e tomates confitados 15

Piano de porco laqueado (com ameixas, pistache e mostarda de Dijon), acompanhado de kimchi e batatas rústicas fritas 15

Salmão grelhado acompanhado de cuscuz marroquino (salsa, caju, amendoas, ameixa e damascos) legumes fondantes, servido com caldo de peixe 17

Ossobuco em longa cozedura, acompanhado de polenta cremosa, cenouras glaceadas, espargos, chalotas 18

Hambúrguer de carne, com cebola caramelizada, bacon, tomate, alface e maionese de alho em pão brioche com batatas fritas 13

Hambúrguer vegano com queijo, cebola caramelizada, cogumelos e aioli vegano em pão brioche com batatas fritas 13

SOBREMESAS

Tiramisú 7

Crème brûlée de pistaccio 7

Petit gâteau de chocolate com gelado 7

Tarta de curd de limão e merengue 7

Uva sem grainha com raspas de limão (vegan) 4



Restaurante Galeria de Arte Deleuze

COUVERT

Seasoned olives	2
Truffled butter	1
Salmon and lemon cheese	1
Mixed breads	3

STARTERS

Goat cheese and rosemary crème brûlée	7
Fried polenta, caponata, fresh arugula, aioli sauce and almonds (vegan)	9
Gratinated mushrooms with blue cheese on a bed of sliced potatoes	9
Beer and lime tempura shrimp, breaded in panko and sweet chili sauce	10
Crispy confit duck roll, caramelized onion, zucchini and tomato jam	10
Tapioca cubes and tomato jam	6
Soup of the day	5

Você está no Restaurante - Galeria Deleuze onde todas as obras expostas estão à venda, para mais informações: contact@melhghroum.com

A Fábrica tem também mais quatro salas de concerto, quatro salas de exposição e duas livrarias, consulte a nossa programação:

fabricabracodeprata.com





MAIN DISHES

- Grilled duck breast with morel mushroom sauce, fried sweet potato, and glazed vegetables 19
- Cod petals with sautéed onions and black olives, wrapped in sweet potato sponge cake, with bell pepper pesto sauce 19
- Sweet potato and duck confit pie, mushrooms sautéed in parsley and butter 14
- Pork cheek with plum sauce, accompanied by sweet potato purée and chestnut slivers 16
- Risotto (without rice) with cauliflower, mushrooms, thyme, cream, crispy Parmesan cheese crisp, truffled arugula, and confit tomatoes 15
- Glazed pork ribs (with plums, pistachios, and Dijon mustard), accompanied by kimchi and rustic fried potatoes 15
- Grilled salmon with moroccan couscous (parsley, cashew nuts, almonds, plums, and apricots), melted vegetables, served with fish stock 17
- Slow-cooked ossobuco, accompanied Creamy polenta, glazed carrots, asparagus, shallots 18
- Beef burger with caramelized onions, bacon, tomato, lettuce and garlic mayonnaise on a brioche bun with fries 13
- Vegan burger with cheese, caramelized onions, mushrooms and vegan aioli on a brioche bun with fries 13

SOBREMESAS

- Tiramisu 7
- Pistachio crème brûlée 7
- Chocolate petit gâteau with ice cream 7
- Lemon curd and meringue tart 7
- Seedless grapes with lemon zest (vegan) 4
- 