



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

