



Restaurante Galeria de Arte Deleuze

COUVERT

Caviar de berinjela	3
Manteiga trufada	1,5
Mix de pães	3
Azeitonas	2
Anchovas, pão frito ao alho e alecrim, manteiga de ervas	3

PARA INICIAR OU PARTILHAR

Variedades do mar crocante (lula, púlpito, camarão) com molho tártaro	13
Creme brulée de queijo de cabra e alecrim	7
Tártaro de salmão, raspas de limão, aneto, maçã verde, telha nero e molho da casa à base de iogurte	8
Camarão Bulhão Pato	11
Dadinho de tapioca	6
Sopa do dia	5

SALADAS

Salada fresca de polvo assado, tomate, pepinos, azeitonas, cebola e molho tzatziki	11
Burrata, molho pesto de pimentos tostados, rúcula, tomate cherry confitado, acomoanhado de pães	10
Carpaccio de melão, presunto ibérico, ervas frescas, raspa de parmesão, pinhão e pão com tomate	11

*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





PRINCIPAIS

PEIXES

Pétalas de bacalhau e seu refogado de cebola envolvido em massa de pão de ló de batata doce, molho pesto de pimentão tostado 16

Barriga de atum, puré de ervilhas, legumes laqueados, teriyaki, nori crocante 17

Salmão grelhado acompanhado de cuscuz condimentado com manteiga, caju, amêndoas, legumes aneta e molho extremo oriente 15

VEGETAIS

Repolho assado em cama de beringela defumada, quinoa frita, aioli e amêndoas tostadas. (vegano) 11

Risoto sem arroz de couve-flor e cogumelo, telha de queijo parmesão, rúcula, azeite trufado (vegetariano) 14

CARNES

Entrecôte grelhado, batata frita com salsa e alho, molho de pimenta e salada de folhas com tomate cereja e lâminas de amêndoas 23

Piano de porco laqueado com molho de ameixa, pistache e mostarda Dijon, acompanhado com kimchi e batatas rústicas fritas 15

SANDES

Hambúrguer de carne de vaca grelhado, pão brioche, molho de maionese caseira, cebola caramelizada, folhas frescas, lâmina de tomate e batata frita 13

Hambúrguer vegetariano, pão brioche, cogumelos, cebolas confitadas, aioli, folhas frescas, lâmina de tomate e batata frita 13

Sandes de costela baixa temperatura, queijo catupiry, cebola crocante e rúcula 10

SOBREMESAS

Tarta de curd de manga e merengue 7

Panna cotta de alecrim com coulis de laranja 5

Mousse de chocolate com praliné ou gengibre confitado 5

Crème brûlée de pistache 7

Frutas do bosque, chantilly caseira, raspas de limão 5





Restaurante Galeria de Arte Deleuze

COUVERT

Eggplant Caviar	3
Truffled Butter	1,5
Bread Selection	3
Olives	2
Anchovies, Garlic & Rosemary Fried Bread, Herb Butter	3

TO START OR SHARE

Crispy Seafood Selection (squid, octopus, shrimp) with tartar sauce	13
Goat Cheese & Rosemary Crème Brûlée	7
Salmon Tartare, lemon zest, dill, green apple, squid ink tuile, and house yogurt-based dressing	8
Bulhão Pato Style Shrimp	11
Tapioca Cubes (Dadinho de tapioca)	6
Soup of the Day	5

SALADS

Fresh Roasted Octopus Salad, tomato, cucumber, olives, onion, and tzatziki dressing	11
Burrata, roasted red pepper pesto, arugula, candied cherry tomatoes, served with bread	10
Melon Carpaccio, Iberian ham, fresh herbs, parmesan shavings, pine nuts, and tomato bread	11

*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 COURSES

FISH

Salt Cod Petals with sautéed onion wrapped in sweet potato sponge pastry, roasted red pepper pesto	16
Tuna Belly, pea puree, glazed vegetables, teriyaki, crispy nori	17
Grilled Salmon, served with spiced buttered couscous, cashews, almonds, dill vegetables, and Far East sauce	15

VEGAN AND VEGETARIAN

Roasted Cabbage on a bed of smoked eggplant, fried quinoa, aioli, and toasted almonds (vegan)	11
Rice-Free Cauliflower & Mushroom Risotto, parmesan cheese crisp, arugula, truffled olive oil (vegetarian)	14

MEAT

Grilled Entrecôte, garlic and parsley fries, pepper sauce, and leaf salad with cherry tomatoes and sliced almonds	23
Glazed Pork Ribs with plum, pistachio, and Dijon mustard sauce, served with kimchi and rustic fries	15

SANDWICHES

Grilled Beef Burger, brioche bun, homemade mayo sauce, onion confit, fresh leaves, tomato slice, and fries	13
Vegetarian Burger, brioche bun, mushrooms, onion confit, aioli, fresh leaves, tomato slice, and fries	13
Slow-Cooked Short Rib Sandwich, Catupiry cheese, crispy onion, and arugula	10

SOBREMESAS

Mango Curd & Meringue Tart	7
Rosemary Panna Cotta with Orange Coulis	5
Chocolate Mousse with Praline or Candied Ginger	5
Pistachio Crème Brûlée	7
Wild Berries with Homemade Whipped Cream & Lemon Zest	5

