

FOOD MENU



COUVERT

Pão | Azeite aromatizado | Azeitona galega
Manteiga | Queijo da Iha | Presunto Ibérico
Compota de tomate 6

Queijo requeijão dos Açores 3

MOMENTOS DE PARTILHA

Açorda de bacalhau, ovo escalfado e coentros 12

Ceviche do mar, manga e malaqueta fresca 9,50

Sardinhas em polme de salsa 8

Camarão salteado em molho de alho,
com tostas caseiras 14

Morcela dos Açores e maçã 7

Isclas de fígado 8

Brás de alheira 10

Croquetes de legumes 6,50

Croquetes de alcatra 9

Pastel de queijo Castelinho 7

Tábua de queijos regionais 12

SOPAS

Sopa do dia 3,50

Sopa de peixe 6

Creme de beterraba com queijo crocante 5,50

DO MAR

Polvo à lagareiro 24

Bacalhau na brasa, puré de grão, couve,
cenoura e grão frito 23

Lombinho de Peixe do dia corado
com risoto de coentros e camarão 19

DA TERRA

Peito de pato crocante, molho cítrico
e duo de mandioca 22

Barriga de porco a dois tempos, cogumelos
portobello, alho francês e cenoura baby 15

Peito de frango, creme de inhame,
rúcula e laranja 17

Osso buco a baixa temperatura 17

Costeleta maturada, legumes assados,
batata crocante, maionese de aipo 24

VEGETARIANO

Feijão estufado, pesto de manjeriço,
batatas, cogumelos e brócolos 15

Gnocchi gratinado com molho de tomate 13

Seitan na brasa com risoto de cogumelos 14

O NOSSO BIFE

Alcatra maturada 1 kg para 4 pessoas – 95€

Alcatra maturada 2 kg para 8 pessoas – 190€

INCLUI:

Entrada

Croquetes de alcatra e brás de alheira

Acompanhamentos (escolha 3)

SUGESTÕES DO CHEF

ACOMPANHAMENTOS

Arroz malandro de tomate

Açorda de coentros e camarão

Batata-doce e abóbora na brasa

Linguini com mexilhão

Legumes Grelhados

Legumes Salteados

Batata palito

Feijão preto, arroz, farofa, vinagrete e couve

Acompanhamento extra 3.50

A NOSSA GRELHA

Inclui 2 acompanhamentos

PEIXE DO DIA

CARNE DO DIA

SOBREMESAS

Pudim abade de priscos 4

Duo de pipoca 5

Tartelete de framboesa e beterraba 7

Mousse de chocolate 4

Trilogia de abóbora com crocante
de chocolate branco 7

Bolo de cacau e coco 4,50



Produto Açores



Vegetariano



Sem glúten



Sem lactose



@aoficinaangra
theshipyardangra.com

Preço em €, inclui iva à taxa legal em vigor.

Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os
nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.

MENU CRIANÇA



ENTRADAS

Sopa do dia	3,50
Nuguetes de frango	9,00
Croquetes de carne	7,00

PRATOS PRINCIPAIS INCLUI 1 ACOMPANHAMENTO

Lombinho de peixe panado com corn flakes	9,50
Peito de frango grelhado	9,00
Hambúrguer de novilho no pão	9,00

ACOMPANHAMENTOS

Batata frita
Arroz basmati
Esparguete salteado em manteiga

extra 3,50 cada

SOBREMESA

Gelado de baunilha com nuvem do céu	4,00
Mousse de chocolate com pica-pica	4,50
Arco Íris (para 2 crianças)	9,00

Preço em €, inclui iva à taxa legal em vigor.
Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os
nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.



Produto Açores



Vegetariano



Sem glúten



Sem lactose



@aoficinaangra
theshipyardangra.com