

FOOD MENU



COUVERT

Bolo levedo, tostas caseiras de alho, manteiga de ervas, chutney de cebola, queijo castelinho e presunto 9

Cesto de Pão 3

Azeitonas 2

MOMENTOS DE PARTILHA

Tártaro de novilho 9

Tártaro de manga 7

Ceviche do mar, manga, pickles de cebola roxa e vinagrete de citrinos com coentros 12

Chicharro frito com bolinhos de milho e molho vilão 8

Camarão na brasa - 250gr 22
c/tostas de alho e manteiga de camarão

Cogumelos gratinados com tomate assado 7

Tábua de enchidos e queijos regionais 19

SOPAS

Sopa do dia 4.5

Sopa de peixe tradicional 7

Creme de tomate assado com ovo escalfado 6

MAR & TERRA

Polvo na brasa, batata-doce fumada, vinagrete de laranja, alho francês e crocante de polvo 25

Bacalhau na sertã com cebolada e batata salteada 26

Peixe na brasa, acompanhado com migas de broa com mexilhão, amêijoas e lulas 23

Rosbife, espuma de aipo, legumes e estaladiço de fava 24

Peito de pato corado, batata assada, cenoura em pickles de laranja e molho de vinho do porto 22

Nhoque de batata-doce 14

Linguini negro do mar (amêijoas, mexilhão e lulas) 21

Risoto de espinafres e queijo da ilha 19



Produto Açores



Vegetariano



Sem glúten



Sem lactose

O NOSSO

45,00€

Peito de vaca 500 gr para 2 pessoas

Inclui:

Acompanhamentos (escolha 2)

SUGESTÕES DO CHEF

ACOMPANHAMENTOS

Batata-doce rosada

Batata crocante

Legumes assados

Arroz basmati

Salada com abacate, cebola vinagrada, tomate e tâmaras

Acompanhamento extra 4.00€ cada

A NOSSA GRELHA

Inclui 2 acompanhamentos

PEIXE DO DIA

CARNE DO DIA

SOBREMESAS

Sorbet de manga, brunesa de fruta e marshmallow 5

Panacota de lima, gel de maçã verde 6

Cremoso de chocolate, ganache de frutos vermelhos 8

Bolo de chocolate com caramelo salgado 8

Brownie de chocolate com gelado de baunilha 8

Fruta da época 3.5



@aoficinaangra
theshipyardangra.com

Preços 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.