











FOOD MENU



COUVERT

Seleção de Pão e Tostas Requeijão Fumado Presunto Azeitonas Marinadas Manteiga NoiSette	9
Compota do Dia	3
Cesto de Pão	3
Azeitonas	2







MOMENTOS DE PARTILHA

Salada de Polvo  	11
Tártaro de peixe com ar de limão e algas 	12
Lapas em 2 texturas com manteiga noisette de alho 	17
"Bombom" de morcela, purê de ananás e hortelã 	9
Terrina de alcatra com pickles de cebola roxa 	14
Pão de batata, novilho, ovo, creme azedo e batata palha	13
Carpacchio queijo ilha, mel, especiarias e nozes caramelizadas	9
Pastéis de massa tenra, alheira, maionese de alho e paprika	8
Salada de manga Marinada  	7
Salada de rúcula com pêra assada  	7
Tábua de queijos e enchidos regionais com tostas	19



SOPAS

Sopa do dia	4.5
Sopa de peixe tradicional 	7
Creme de beterraba 	6

DO MAR

Peixe do dia com crosta de broa 	23
Bacalhau na sertã, cebolada e batata a murro  	25
Polvo assado em vinho de cheiro e batata doce 	26
Arroz de Peixe e Amêijoas	21
Alcatra de Atum, caviar de vinho verde e torrada de massa sovada 	26
Caldeirada Desconstruída 	24
Linguine do Mar (amêijoas, lulas, mexilhão e camarão)	21

DA TERRA

Vazia na brasa com risoto de inhame, chimichurri e pimenta da terra 	22
Peito de Pato com redução de laranja, castanhas e aipo	24
Barriga Porco crocante com texturas de maçã e canela	21
Alcatra Sete Ribeiras 	25

VEGETARIANO

Gnocchi 3 queijos	21
Polenta frita, chutney de ananás e malagueta	14
Ovo poche	8
Beringela Panada	12

O NOSSO

45,00€

600g Entrecosto a dois tempos

INCLUI:

Acompanhamentos (escolha 2)



SUGESTÕES DO CHEF

ACOMPANHAMENTOS

Esparregado
Legumes Salteados
Arroz basmati
Arroz malandro de tomate
Batata Crocante
Batata Doce Salteada

Acompanhamento extra 4.50€ cada



A NOSSA GRELHA

Inclui 2 acompanhamentos

PEIXE DO DIA

CARNE DO DIA

SOBREMESAS

Dona Amélia com gelado de canela 	7
Pudim Abade Priscos	6
"Nuvem" de malassada com gel de aguardente e framboesas	9
Arroz Doce com crocante de leite queimado	5
Mousse de Chocolate e flor de sal 	7
Fruta da época	3.5



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.