

FOOD MENU



COUVERT

Bolo levedo, tostas de alho, manteiga de ervas, chutney de cebola, queijo castelinho e presunto	7
Cesto de Pão	3
Azeitonas	2

MOMENTOS DE PARTILHA

Tártaro de novilho	9
Tártaro de manga	7
Ceviche do mar com alga nori e noodles de arroz	12
Chicharro frito com bolinhos de milho e molho vilão	8
Camarão na brasa - 250gr c/tostas de alho e manteiga de camarão	22
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	24
Peixe na brasa, acompanhado com migas de broa com mexilhão, amêijoas e lulas	21
Rosbife, espuma de aipo, legumes e estaladiço de fava	24
Peito de pato corado, batata assada, cenoura em picles de laranja e molho de vinho do porto	22
Couve-flor panada, bulgur de ervilhas e açafrão, demi glace de legumes	16
Linguini negro do mar (amêijoas, mexilhão e lulas)	21
Risoto de espinafres e queijo da ilha	19

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
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.