

Ânfora

RESTAURANTE

Descobrimos o mar...

Polvo,

Em especiarias e batata doce roxa

18€

Pregado,

Em cuscous transmontanos com camarão

21€

Cantaril,

Em “*Garum*” de cavala e mexilhão

23€

Bacalhau,

E porque não à “Zé do pipo”

20€

Ânfora

RESTAURANTE

À terra voltámos sempre...

Carré de Cordeiro,

Com Ras-al-hanout e puré de topinambur

23€

Lombo Novilho e Rabo de Boi,

Legumes da estação e trufa de batata

23€

Perna de Pato,

A laranja e um leve creme de bolotas

22€

A Perdiz,

Na cevadinha, maçã, castanha e nozes

20€



RESTAURANTE

Com novas histórias para contar...

Raviolis,

Numa caldeirada de legumes

13€

Beringela,

Legumes da estação e soja

13€

Risoto,

Cogumelos selvagens e espargos verdes

10€

Menu de Degustação de 6 pratos

(Sugestão da Chef)

60€ / pessoa*

*A escolha do menu degustação obriga à escolha do mesmo menu para todos os elementos presentes na mesa (mínimo duas pessoas e máximo 4 pessoas – mediante reserva antecipada)

Menus de degustação serão servidos até às 21:00



RESTAURANTE

E um doce para nos aconchegar...

Pastel de Nata,

Do nosso Governador

6€

Cereja,

Perdida na floresta negra

10€

Citrinos,

Num ovo e o seu ninho de caramelo

8€

Cenoura,

Numa combinação perfeita de queijo

8€

Arroz doce,

Que não estamos à espera

6€

Prato de Queijos

12€

Prato de Frutas

6€

Ânfora

RESTAURANTE

Informação sobre intolerâncias e alergias alimentares:

Antes de efetuar o seu pedido, agradecemos que nos comunique se pretende obter esclarecimentos sobre os ingredientes alimentares.

Mais solicitamos que nos informe, caso tenha alguma intolerância ou alergia alimentar.

Muito obrigado

Art. 135 do DL 10/2015

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

IVA incluído à taxa legal em vigor.
Disponível Livro de Reclamações.