

Mari



Se tiver algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor alerte o seu empregado de mesa antes de fazer o seu pedido.

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

Preços em euros com iva incluído à taxa legal em vigor. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

No dish, food or drink, including the couvert can be charged if unused or not requested by the guest.

*Prices in Euros with VAT included.
Complaints book available.*

Couvert

2,50€

por pessoa/ per person

**Pasta de atum, tapenade, manteiga de ervas,
tostas com azeite e alho, pão de mafra**
*Tuna paté, tapenade, herb butter,
toasts with olive oil and garlic, mafra bread*

Couvert

Trio de saladas Portuguesas (polvo, ovas e escabeche de peixe acompanhado por tostas) <i>Trio of Portuguese salads (octopus, egg roes, fish escabeche accompanied by toasts)</i>	10,50€
Peixinhos da horta e do mar <i>Green beans fried with batter</i>	6,00€
Camarão à guillo <i>Shrimp a guillo</i>	11,50€
Pica-pau de peixe <i>Fish snack</i>	12,00€
Peixe-rei frito em farinha de milho <i>Rainbow wrasse fried</i>	6,00€
Amêijoas à bulhão pato <i>Portuguese style Clams</i>	11,50€
Tempura de peixe e vegetais com molho tártaro <i>Fish and vegetable tempura with tartar sauce</i>	8,50€
Choco frito com maionese de alho <i>Fried Cuttlefish with garlic mayonaise</i>	9,00€

Petiscar / To snack

Sopa de peixe <i>Fish Soup</i>	10,50€
Salada caesar de camarão <i>Shrimp caeser salad</i>	14,50€
Tataki de salmão com molho karashi su miso <i>Salmon tataki with karashi su miso sauce</i>	9,50€
Ussuzukuri Peixe cortado finamente, servido com molho ponzo e ovas ikura <i>Thinly cut fish, served with ponzo sauce and ikura soft roes</i>	11,00€
Ceviche de dourada, folha de arroz, pepino e abacate <i>Golden bream ceviche, rice leaf, cucumber and avocado</i>	17,00€
Nabazuke (versão de escabeche de peixe asiático) <i>Nabazuke (asian version of fish escabeche)</i>	11,50€
Aji tataki com crocante alga nori <i>Aji tataki with nori crisp seaweed</i>	8,50€
Tártaro de Atum picante com folha de arroz <i>Spicy tuna tartar with rice leaf</i>	10,00€

Entradas / Starters

Massada de peixe e camarão com coentros (para 2 pessoas) <i>Fish and shrimp pasta stew with coriander (for 2 people)</i>	35,00€
Cataplana de peixe e marisco <i>Fish and seafood stew</i>	24,50€
Arroz de peixe e marisco <i>Fish and seafood rice</i>	23,50€
Hambúrguer de salmão e choco com kizami e iogurte <i>Salmon and cuttle fish burger with kizami and yoghurt</i>	12,50€
Risotto de lima e coentros com gambão argentino <i>Lime and coriander risotto with argentinian shrimp</i>	17,00€
Bife de atum à portuguesa <i>Portuguese style tuna steak</i>	17,00€
Polvo assado em carvão, batatas e netinhos <i>Octopus roasted in charcoal, potatoes and turnip leaves</i>	17,00€
Guarnições / Side dishes	
Espinafres salteados / sauteed spinach	3,60€
Legumes assados / roasted vegetables	3,60€
Batata primor, echalotas assadas / primor potato, roasted shallots	2,60€
Arroz malandrinho de tomate / tomato rice	2,00€
Legumes salteados / sauteed vegetables	3,00€
Legumes a vapor / steamed vegetables	2,60€

Pratos Principais / Main Dishes

Seleção de marisco cozido Preço a peso / Value by weight
Selection of boiled seafood

Seleção de marisco grelhado Preço a peso / Value by weight
Selection of grilled seafood

Seleção de peixe grelhado Preço a peso / Value by weight
Selection of grilled fish

Escolha o seu molho / Choose your sauce:

Mediterrânico (azeite virgem, tomate, azeitona, alcaparras, cebolo primaveril)
Mediterranean (virgin olive oil, tomato, olive, capers)

Molho meuniere (manteiga, sumo de limão, alcaparras e salsa)
Meuniere (butter, lemon juice, capers and parsley)

Molho Tártaro (maionese, pickles, salsa, alcaparras e anchovas)
Tartar (mayonnaise, pickles, parsley, capers and anchovies)

Salsa (pimentos, pepino, cebola, azeite virgem, cebolinho, sumo de lima e pimento jalapeno)
Salsa (bell peppers, cucumber, virgin olive oil, chives, lime juice and jalapeno pepper)

Manteiga de ervas
Herb Butter

Guarnições / Side dishes

Espinafres salteados / Sautéed spinach 3,60€

Legumes assados / roasted vegetables 3,60€

Batata primor, echalotas assadas 2,60€
/ primor potato, roasted shallots

Arroz malandrinho de tomate / tomato rice 2,00€

Legumes salteados / sautéed vegetables 3,00€

Legumes a vapor / steamed vegetables 2,60€

Peixe e Marisco / Fish and Seafood

Pastelinhos de baunilha com creme mascarpone <i>Vanilla pastry with mascarpone cream</i>	5,50€
Solistício de maracujá Biscoito de amêndoa com ganache de maracujá <i>Almond biscuit with passion fruit ganache</i>	6,00€
Semi frio de limão e toranja Biscoito de limão, mousse de laranja e toranja confitada <i>Lemon biscuit, orange mousse and grapefruit confit</i>	6,50€
Crumble de pêra, gelado de nata e creme inglês <i>Pear crumble, dairy ice cream and english sauce</i>	6,00€