

Aurora

by Vitor Veloso

Nenhum produto ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este ser inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.
Preços em euros, com IVA à taxa legal em vigor. Se pretender informação sobre os ingredientes e alergénicos dos pratos e produtos, solicite a um dos nossos colaboradores.

*No product or beverage can be charged if not requested by the customer, or by making it unusable. This establishment has a complaints book. Prices in Euros, VAT Included at the legal rate.
If you need any information about the ingredients or the allergens of our dishes and products, please ask one of our collaborators.*

(DE ACORDO COM O N.º3, DO ART. 135.º DO DECRETO-LEI N.º10/2015, DE 16 DE JANEIRO)



COUVERT	3.5€
Pão artesanal, azeite, Manteiga dos Açores <i>Artisan bread, olive oil, azores butter</i>	
FALSO BACALHAU A BRAS	8€
com ovo escalfado e bacon crocante <i>Fake "bacalhau a bras" with poached egg and crispy bacon</i>	
CODORNIZ	7€
com hummus de cenoura, pickle de beterraba e uvas <i>Quail, carrot hummus, pickled beetroot and grapes</i>	
PASTEIS DE MASSA TENRA DE BERBIGÃO	6€
com alho francês e miso, maionese de lima coentros e malagueta <i>Cockle "massa tenra" with leek and miso, lime, coriander maio</i>	
COGUMELOS ASSADOS	7.5€
com couve flor fermentada, requeijão de Seia, romã e azeite de alho assado <i>Roast mushrooms, fermented cauliflower, Seia soft cheese and roasted garlic oil</i>	
CHOCO E GAMBA DA COSTA	8.5€
com puré de tobianbur e limão, muxama e tremçoço, beurre blanc, Esparguete de pepino <i>Cutlefish, coast prawns, artichoke jerusalem & lemon puree, lupine, beurre blanc & cucumber spaghetti</i>	

PEIXE DO DIA**17.5€**

com couve, ragoût de cogumelos, puré de chervia, manteiga de citrinos e camarão

Catch of the day, cabbage, mushroom ragoût, parsnip purée, citrus and prawns butter

POLVO**17€**

com cremoso de batata doce, paprika fumada

Octopus sweet potato, smoked paprika

CORVINA REAL**16.5€**

com estufado de alho francês, espinafres, molho de caldeirada com pezinhos de porco, Arroz caldoso de camarão

Stone bass, leek, spinachs "caldeirada" sauce with pigs trotter, prawns rice

PORCO PRETO**17.5€**

com cogumelos, batata doce, palha de chervia e molho de caril vermelho

Black pork, mushrooms, sweet potato and angel hair parsnip, red curry sauce

VAZIA**19.5€**

com alho negro, batata rosti, topinambur, chalota assada

Sirloin steak, black garlic, rosti potato, artichoke jerusalem, roasted shallot

BORREGO ALENTEJANO**17€**

com nabo, beringela, grelos e molho de alho "croquete de milho frito e borrego"

Alentejo Lamb, turnip, aubergine, turnip greens, garlic sauce "corn and lamb croquete"

BATATA DOCE ASSADA**15€**

com caril de grão e castanhas, amaranto crocante, queijo (vegan?)

Rosted sweet potato, with chestnuts and chickpeas, crispy amaranth vegan cheese ?

BROWNIE DE CHOCOLATE

5€

com mousse de cerveja preta, amêndoa caramelizada

Chocolate brownie, stout beer, caramelized almonds

Sugestão vínica

5€

Porto LBV

FILHOS DE FORMA

5€

com cremoso de castanhas, pera bêbada gel de limão e amarguinha

"filhos de forma" Chestnuts cream, drunked pear, lemon and "amarguinha" gel

Sugestão vínica

5€

Colheita Tardia quinta da Alorna

ALFARROBA

5€

com mel, figo seco em calda de moscatel, iogurte fumado

Black carrob, honney, dried fig with moscatel wine and smoked yorgurt

Sugestão vínica

5€

Moscatel roxo 5Y

TABUA DE QUEIJOS

Cheese board

3 tipos / *Types*

7€

5 tipos / *Types*

9€

Sugestão vínica

10€

Porto Tawny 10y



by Vitor Veloso

Crianças

KIDS

CREME DE LEGUMES

Vegetable soup

3.5€

PEIXE SALTEADO

com arroz de tomate

Sauted fish with tomato rice

7€

NUGGETS DE FRANGO

com puré de batata

Chicken nuggets with mash potato

7€

