

Aurora

by Vitor Veloso

WINE AND KITCHEN

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 Nº3, DO ART. 135º DO DECRETO-LEI Nº10/2015, DE 16 DE JANEIRO)

MENU DE 3 PRATOS
(Só Quintas-feiras e Sextas-feiras)
3 MOMENTS MENU
(Only Thursdays and Fridays)

23€
p.p.

WINE PARING 19€ p.p.

MENU DE 4 PRATOS
crie o seu...
4 MOMENTS MENU
create your own...

40€
p.p.

WINE PARING 19€ p.p.

MENU DE 6 PRATOS
deixe-se ficar nas mãos do chef...
6 MOMENTS MENU
leave it in the hands of the chef

57€
p.p.

WINE PARING 28€ p.p.

by Vitor Veloso

PARA PICAR...

COUVERT

4,5€

Azeite, manteiga dos Açores, pão artesanal / *Artisan bread, olive oil, Azores butter*

PASTEL DE MASSA TENRA DE BERBIGÃO / COCKLE "MASSA TENRA"

3,8€ unid.

Com alho francês e miso, maionese de lima, coentros e malagueta

With leek and miso, lime and coriander mayo

PRESUNTO PATA NEGRA / "PATA NEGRA" PROSCIUTTO

(50gr) 15€

24 meses de cura / *24 m cured*

BOLINHAS DE LEITÃO / SUCKING PIG BALLS

2€ unid.

A NOSSA BRANDADE DE BACALHAU / OUR CODFISH BRANDADE

5€

Com paprika fumada e tostas / *With smoked paprika and bread toasts*

COGUMELOS SALTEADOS / SAUTÉED MUSHROOMS

4,8€

Com chouriço de porco preto / *With black pig «chouriço»*

by Vitor Veloso

PARA PARTILHAR...

CHOCO E TÁRTARO DE CAMARÃO DA COSTA /
CUTTLEFISH AND COAST PRAWNS TARTARE **12€**

Com puré de alho, cremoso de coentros, tremçoço
With garlic puree, celeriac and coriander cream, lupine

BIQUEIRÃO DE OLHÃO CURADO E BRASEADO /
CURED AND BRAISED ANCHOVY FROM OLHÃO **8€**

Com mexilhão, burre blanc de manteiga de cabra, couve fermentada, ovas de polvo raladas
With mussels, goat butter beurre blanc, fermented cabbage and octopus roe grated

TARTELETE DE CHALOTA E ALHO FRANCÊS / CHALOTES AND LEEK TARTELETE **9€**

Com alho negro, puré de abóbora e sementes de girassol
With black garlic, pumpkin puree and sunflower seeds

BARRIGA DE ATUM GRELHADA / TUNA BELLY **10€**

Com coentros, rabanete em pickles e rúcula / *With coriander, pickles radish and rocked salad*

PERDIZ E AMÊIJOAS / PARTRIDGE AND CLAMS **12€**

Na frigideira, com pickles de cenoura e chalota e pata negra
With carrot pickles and chalotes

CAMARÃO / PRAWNS **12€**

Com caril vermelho, pimentos e lima / *With red curry, peppers and lime*

POLVO SALTEADO / SAUTÉED OCTOPUS **11€**

Com alecrim, malagueta e limão, puré de batata doce
With rosemary, chilli and lemon, sweet potato puree

XARÉM DE AMEIJOAS / CLAMS "XARÉM" **12€**

Com porco preto / *With black pig*

PEITO DE PATO MARINADO EM PONZU / DUCK BREAST MARINETED IN PONZU **11€**

Com figos secos e bimis / *With dried figs and bimis*

by Vitor Veloso

ALGO MAIS...

SUGESTÃO DE PEIXE DA SEMANA / FISH SUGGESTION OF THE WEEK

Preço sobre consulta / Price request

SUGESTÃO DE CARNE DA SEMANA / MEAT SUGGESTION OF THE WEEK

Preço sobre consulta / Price request

PASTILLA MARROQUINA / MOROCCAN PASTILLA

18€

Com abóbora, cogumelos e amêndoa torrada

With pumpkin, mushrooms and almond

BLACK ANGUS / BLACK ANGUS

(2 pax) 59€

Com legumes assados e batata rosti, maionese de alho negro

With roasted vegetables, rosti potato and black garlic mayo

CATAPLANA DE PEIXE E MARISCO / FISH AND SHELL FISH CATAPLANA

(p.p.) 25€

by Vitor Veloso

CRIANÇAS / KIDS

CREME DE LEGUMES / VEGETABLE SOUP 3,5€

PEIXE PANADO CASEIRO COM ARROZ DE TOMATE 8€
HOUSE MADE FISH FINGERS WITH TOMATO RICE

BIFINHO DE NOVILHO COM PURÉ DE BATATA 8€
BEEF STEAK WITH POTATO PUREE

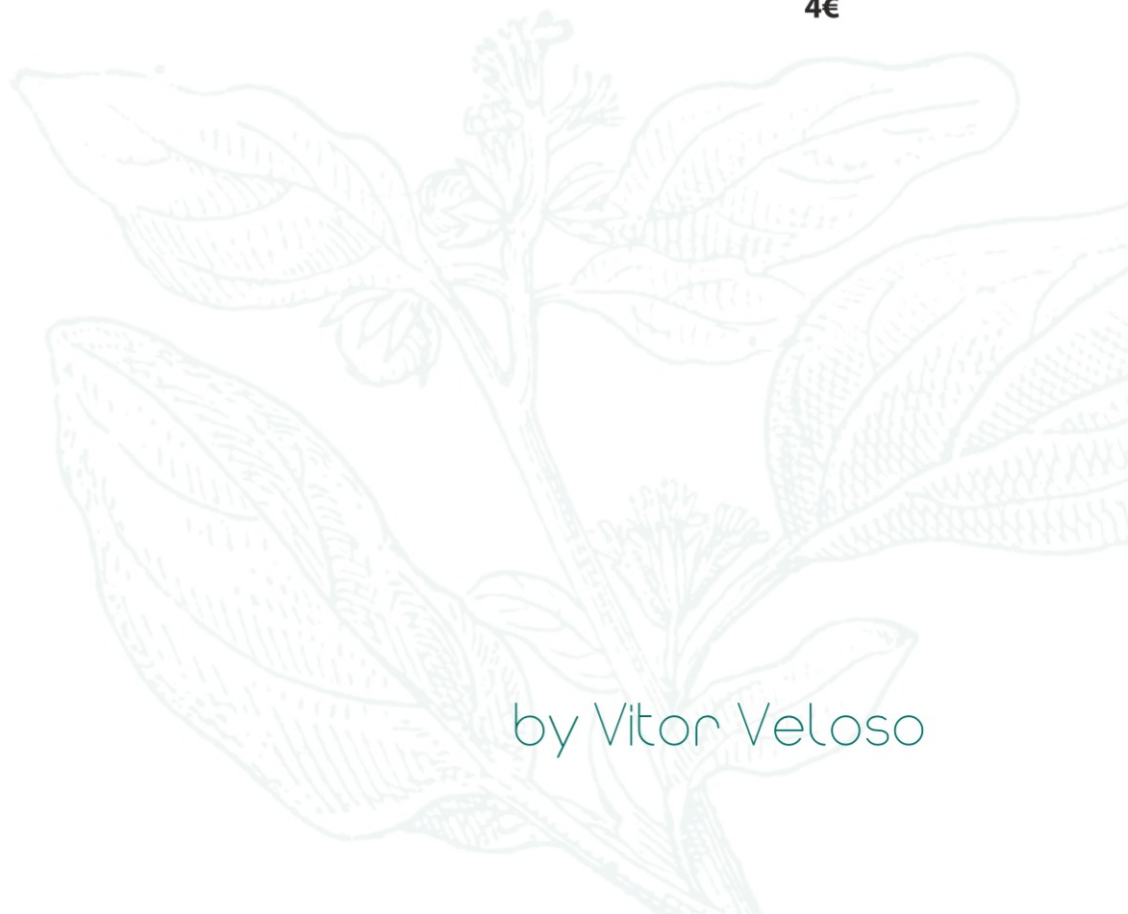
ACOMPANHAMENTOS / SIDES

BATATA DOCE ASSADA / ROASTED SWEET POTATO 4€

LEGUMES SALTEADOS / SAUTÉED VEGETABLES 4€

ARROZ DE FORNO / OVEN RICE 4€

SALADA / SALAD 4€



by Vitor Veloso

SOBREMESAS / DESSERTS

MOUSSE DE CERVEJA PRETA / STOUT MOUSSE

7€

Com brownie de chocolate e especiarias

With chocolate brownie

Sugestão vínica: Colheita tardia | *Wine suggestion: Late Harvest*

7€

BANANA

8€

Com mousse de manteiga de amendoim, cremoso de chocolate de leite e gelado de laranja caramelizada

With peanut butter mousse, milk chocolate and caramelized orange ice cream

Sugestão vínica: Porto LBV | *Wine suggestion: Porto LBV*

6€

A NOSSA TARTE DE MAÇÃ / OUR APPLE PIE

9,5€

Com alecrim e moscatel, gelado de noz pecan e praline

With rosemary and moscatel wine, pecan and praline ice cream

Sugestão vínica: Moscatel roxo 5 anos | *Wine suggestion: Moscatel Roxo 5y*

7€

QUEIJOS 3 OPÇÕES / CHEESE 3 OPTIONS

10€

Sugestão vínica: Porto Tawny 10 anos | *Wine suggestion: Porto Tawny 10y*

10€

QUEIJOS 5 OPÇÕES / CHEESE 5 OPTIONS

13€

Sugestão vínica: Porto Tawny 10 anos | *Wine suggestion: Porto Tawny 10y*

10€

by Vitor Veloso