

ENTRADAS

Entretém de boca!...

PÃO DE ALHO	4
Bolo do caco tradicional barrado com deliciosa manteiga de alho caseira	
PÃO DE ALHO COM QUEIJO	5
O crocante pão de alho, com saboroso queijo mozzarella derretido	
CLÁSSICO E BOM	5
Sopa diariamente confeccionada com os melhores produtos do mercado	
SABOR DA SERRA	9
Folhado recheado com queijo de cabra e figos regionais em calda de vinho do Porto, servido sobre mistura de alfaces	
SALADA CAESAR DO MARINHEIRO	9
Folhas de salada crocantes, lascas de Parmesão, bacon e crútons, molho Caesar e frutos secos	
CARAVELAS PEQUENAS	12
Camarão frito em infusão de Brandy aromatizado com citronela e malagueta	
BOMBOCAS	13
Tirinhas de peixe empanadas e fritas, servidas com molho tártaro caseiro	
FILIGRANA	14
Carpaccio de lombo de vaca aromatizado com vinagrete de alcaparras, pasta de cogumelos, tomate fresco esmagado e lascas de parmesão	
AS PÉROLAS DO MAR	17
Vieiras coradas em azeite cítrico sobre pak choi, complementadas com chutney de abóbora e servidas com saborosos profiteroles de presunto	

MASSAS

Massas e delícias vegetarianas...

MASSA – PAIXÃO DE TODOS	17
Linguini em molho cremoso com cogumelos salteados, espinafres e tomate cherry. Refrescado com folhas de manjeriço	
QUATRO ESTAÇÕES	17
Estufado de grão, espinafre e manteiga de amendoim envolvido em massa brick, acompanhado com guacamole e salada de alfaces	

PEIXE

Como manda a tradição, primeiro o peixe...

A COR ROSA DO MAR	19
Filete de salmão Teriyaki no Jospers, pure de funcho e chuchu, pak choi assada em sabores asiáticos, maça verde caramelizada e seu molho caseiro	
"POLVO E COMPANHIA" ...!	22
Polvo salteado em azeite de alho e coentros, acompanhado de molho à portuguesa, puré de batata doce e enchidos	
UMA DAS 1001 MANEIRAS DO BACALHAU	22
Bacalhau com salteado de feijão frade, couve e broa, servido com um toque de farinha e azeitona verde	
UM TOQUE MEDITERRÂNEO	22
Filetes de peixe galo corados em azeite extravirgem, adornados por chips de chouriço de porco preto e salicórnia, servido com puré de abóbora aromatizado com Lúcia-lima	
CAMINHO MARÍTIMO À ÍNDIA	22
Medalhões de tamboril e camarão salteado em molho de caril, acompanhado de arroz	
FUSÃO DOS ELEMENTOS	25
Tranche de peixe fresco no Jospers sobre pak choi salteada, manteiga de algas e polenta frita	
"TATAKI"	25
Atum fresco grelhado em crosta de sésamo, servido com puré de aipo e cebola frita	

CARNE

... e a carne de seguida!...

HAPPY BAR-B-QUE	18
Hambúrguer de carne Barrosã com queijo "Scamorza" e cebola confitada, em pão fresco. Acompanhado de batata doce frita e molho BBQ caseiro	
AROMAS ASIÁTICOS	20
Supremo de frango em molho miso, gengibre e laranja, acompanhado de puré de batata doce, milho baby e bimi de brócolos	
UM CLÁSSICO DO MARINHEIRO	21
Peito de pato fatiado sobre molho escuro de laranja, servido com massa "Linguini", juliana de legumes e amêndoa laminada	
SABORES DE PORTUGAL	21
Presas de porco ibérico envolvida em molho de vinho do Porto e figos secos, com batata salteada de cebolada a acompanhar	
UMA VIAGEM À MADEIRA	26
Rack de borrego sobre molho de vinho de Madeira, servido com salteado de funcho e pimento vermelho, polenta frita e chutney de abóbora	
"BIFE À PORTUGUESA"	29
Suculento bife do lombo de vaca frito com alho, louro e presunto em molho leve de vinho branco, servido com duas texturas de batatas	

CORTES

O melhor amigo da carne, o Jospers!...

Prime Ribs Entrecosto de porco ibérico glaceado com molho BBQ. Servido com batata frita	23
Rib eye ligeiro marmoreado, suculento e com sabor profundo (aprox. 250gr.) Servido com batata salteada com cebolada	29
Bife do lombo de vaca, do mais nobre e tenro, com um sabor elegante e sofisticado (aprox. 200gr.) Servido com batata salteada com cebolada	29
Tomahawk um corte da parte dianteira do lombo, com sabor intenso, com osso extra longo, (para 2 pessoas, aprox. 1kg) Servido com batata salteada com cebolada	59

ACOMPANHAMENTOS

Para completar a sua refeição escolha entre:

Arroz	4
Batata doce frita	4
Batata frita	4
Batata salteada com cebolada	4
Espinafres em folha	4
Polenta frita	4
Salada mista	4
Salteado de feijão frade e couve	4
Cogumelos salteados	5
Legumes salteados	5

Molhos

Manteiga de ervas	3
Molho BBQ com Bourbon Whiskey (frio)	3
Molho de pimenta verde	3
Molho de vinho da Madeira	3
Molho de vinho do Porto com figos secos	3

Couvert	preço por pessoa	2
(Pão, manteiga e paté de azeitonas)		



EMENTAS DIGITAIS

<https://picklymenu.com/pt/omarinheiro>

Consulte informação de alergénicos através do QR Code ou fale com os nossos colaboradores

GOSTOU DA SUA VISITA?



 Partilhe a sua experiência
www.ath.pt

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 €, incluem IVA a taxa legal em vigor