

CASABEA

BAR & RESTAURANT

O Chef Suren e a sua equipa propõem uma cozinha sazonal de inspiração mediterrânica "caseira", elaborada a partir de produtos frescos.



ENTRADAS PARA PARTILHAR OU NÃO...

BURRATA COBERTA COM MOLHO VERMELHO COM RECHEIO DE PESTO E MUHAMMARA DE PIMENTOS VERMELHOS 14€

Burrata envolvida numa fina camada de geleia de tomate e molho de muhammara (puré de pimentos vermelhos cristalizados, cominhos, noz, sumo de limão e alho)

MAKI À MODA DE ANDALUZIA, MOLHO DE PIMENTOS PIQUILLOS COM PAPRICA FUMADA E ARROZ TUFADO 14€

Folha de nori, arroz de açafião, gambas e chouriço

POLVO FUMADO COM MADEIRA, AIOLI COM ALHO NEGRO E MOLHO DE CHIMICHURRI 15€

Molho de chimichurri: orégãos, salsa, pimentão, alho, limão e azeite

TATAKI DE CARNE DE VACA CHAROLESA COM GREMOLATA 14€

Bife do pojadouro charolês alourado e, em seguida, marinado. Gremolata: salsa picada, casca de laranja, casca de limão, alho e azeite

MIX DE LEGUMES DE VERÃO ESTALADIÇOS, CHANTILLY DE FETA E TRIGO MOURISCO TUFADO 13€

Legumes da época consoante a disponibilidade

Chantilly de feta: queijo feta, natas, mascarpone, zaatar e limão cristalizado

PRATO DE QUEIJOS DO SUL 15€

Moliterno tufado DOP, Manchego DOP, chantilly de feta com zaatar e limão cristalizado e compota de alperce

TÁBUA PEQUENA DA CASA 15€

Presunto San Daniele DOP 18 meses, chouriço ibérico, húmus de ervilhas verdes partidas, muhammara de pimentos vermelhos, chantilly de feta com zaatar e limão cristalizado, Manchego e pão pita frito com cominhos

TÁBUA GRANDE DA CASA 26€

Presunto San Daniele DOP 18 meses, chouriço ibérico, húmus de ervilhas verdes partidas, muhammara de pimentos vermelhos, chantilly de feta com zaatar e limão cristalizado, Manchego e pão pita frito com cominhos

Suplemento de guarnição de batatas fritas frescas: 5 € ou salada verde: 4 €



PRODUTOS FRESCOS DE VERÃO E PRATOS VEGETARIANOS

TATAKI DE ATUM COM SALADA, LEGUMES DE VERÃO, VINAGRETE COM CITRINOS E LIMÃO CRISTALIZADO 19€

Atum alourado e, em seguida, marinado em molho de soja, vinagre balsâmico e óleo de sésamo. Legumes da época consoante a disponibilidade

CARPACCIO DE TOMATES COM BURRATA, MOLHO PESTO E PRESUNTO CRU SAN DANIELE DOP 21€

Tomates da época consoante a disponibilidade.

CASA BOWL VEGGIE 19€

Trio de quinoa, abacate, pepino, favas, tártaro de tomates e cebolas vermelhas com vinagre de xerez, molho de iogurte búlgaro, chantilly de feta, zaatar e limão cristalizado e pão pita com cominhos

TARTE DE MASSA SABLÉ COM LEGUMES MEDITERRÂNICOS, CHANTILLY DE FETA COM ZAATAR E LIMÃO CRISTALIZADO, MOLHO DE MUHAMMARA E TRIGO MOURISCO TUFADO 18€

Legumes da época consoante a disponibilidade e trigo mourisco tufado

Molho de muhammara: pimentos vermelhos cristalizados, cominhos, noz, alho e sumo de limão

LINGUINE VERDE COM LEGUMES DA ÉPOCA E MOLHO PESTO 21€

Legumes da época consoante a disponibilidade



PRATOS DO MAR

LOMBO DE ROBALO, MOLHO VIRGEM COM FUNCHO E CUNQUATE CRISTALIZADO E HÚMUS DE ERVILHAS VERDES PARTIDAS 34€

Húmus: ervilhas verdes partidas misturadas com tahini, alho, sumo de limão verde, pesto de salsa e cominhos

MAFALDINE COM GAMBAS E SOPA DE LAVAGANTE CASEIRA 32€

Mafaldine: massa longa em forma de laço com bordo recortado

TENTÁCULOS DE POLVO GRELHADOS E RISOTTO À MODA DE ANDALUZIA 28€

Risotto: arroz Arborio, açafão, alho, cebolas, chouriço, sumo de limão, manteiga e queijo Grana Padano



PRATOS DA TERRA

ENTRECOSTO DE CARNE DE VACA SIMMENTAL * (300 G APROX.) 32€

Molho de pimenta de Kampot e batatas fritas frescas caseiras * Origem UE

LOMBO DE CARNE DE VACA AUBRAC * (200 G APROX.) 34€

Molho de pimenta de Kampot e batatas fritas frescas caseiras * Origem francesa

SUPREMO DE FRANGO * COM AIOLI DE ALHO NEGRO, LEGUMES DE VERÃO E SALSA E ALHO PICADO 24€

Legumes consoante a disponibilidade * Origem francesa

PERNA DE BORREGO * ASSADA NA BRASA DURANTE 7 H COM ESPECIARIAS, BULGUR VERDE E MOLHO DE IOGURTE BÚLGARO 28€

* Origem irlandesa

TÁRTARO DE CARNE DE VACA CHAROLESA "PANZANELLA" 22€

Molho panzanella: pão de forma, tomates, pepino, cebolas vermelhas, manjeriço, molho Worcester e vinagre de xerez. Guarnição: tomates secos, cebolas vermelhas e azeitonas taggiasche. Batatas fritas frescas caseiras



DOCES DA CASA Criações "VERÃO 2024" do nosso mestre pasteleiro

PINK CHOCOLATE 10€

Ganache cremoso com chocolate branco e framboesas, molho de framboesa, recheio de framboesa e litchia frescas e macaron

PINA COCOLADA 10€

Casca de chocolate Valrhona 72%, creme com coco e mascarpone, baunilha de Madagáscar, rum, recheio de tártaro de ananás e crumble de coco

LIMÃO NEGRO 10€

Ganache com chocolate branco, limão negro e sumo de limão verde, recheio cremoso de yuzu, massa sablé bretã e merengue suíço com erva-cidreira

MANGA 10€

Creme com puré de manga e mascarpone, caramelo de manga, tártaro de manga e biscoito dacquoise com pistácios

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9€

Café ou chá acompanhado por 3 docinhos: Pink Chocolate, Manga, Pina Cocolada

TAÇA DE MORANGOS FRANCESES 9€

Consoante a disponibilidade

TAÇA DE GELADO CASABEA 10€

Criação com um gelado ou sorvete caseiro do dia