

erva

Inspira-nos o novo estilo de vida e a nova energia da cidade de Lisboa,
as nossas origens e a cultura gastronómica Portuguesa.
Defendemos uma cozinha sem preconceitos, autêntica e honesta.



Saiba qual a especialidade do Chef para hoje

couvert

Seleção de Pães, Manteigas e Azeite Monterosa Picual

3€ por pessoa

entradas

Creme de Espargos Verdes

6€

Tartelete de Cogumelos da Estação

9€

Tempura de Bacalhau, Maionese de Alho e Citrinos

13€

Tártaro de Vaca Arouquesa, Nasturtium e Ovo

14€

Carpaccio de Novilho, Azeite de Trufa, Rúcula, Parmesão, Pistachio e Creme de Beterraba

16€

Vieiras com Vinagrete de Yuzu, Abacate, Pepino, Maçã, Pimento e Sésamo

17€

pratos principais

Salada de Legumes e Folhas da Época Grelhadas

13€

Milfolhas de Aipo, Ragout de Cereais e Jus Vegetal

14€

Peixe do Dia

€/kg

Arroz Carolino de Gambas com Coentros e Pimentos Fumados

23€

Bacalhau Tradicional em Crumble de Milho e Ervas

27€

Barriga de Porco, Legumes e Batata Doce

22€

Vaca Arouquesa, Cebola Nova e Batata Chimichurri

25€

Pá de Cordeiro, Beterraba e Batata em Hortelã Pimenta

28€

Carnes Maturadas

Servidas com Tomate no Jospers e Relish

Vazia 250gr	28€	Lombo 200gr	28€
Entrecôte 300gr	28€	Costeletão	85€/kg
Tomahawk	75€/kg	T-Bone	75€/kg

Molhos: Chimichurri, 3 Pimentas, Maionese de Chili Fumado, Alho Assado e Lima, BBQ ou Manteiga de Alho e Ervas

Acompanhamentos

Batata Frita	3€
Batata Frita com Especiarias 🔥	4€
Batata no Jospir	3.50€
Esparregado	4.50€
Legumes na Brasa	4.50€
Salada com Vinagrete de Mel	3€
Puré de Batata Doce	4€
Salada de Tomate com Pimentos Assados	3€

sobremesas

Texturas de Ameixa

6.50€

Beterraba e Cereja Negra

6.50€

Pêra e Citrinos

7€

Maracujá e Trevos

10€