

ESPORÃO

NO PORTO
TAKE-AWAY

COUVERT COUVERT

Pão de Massa Mãe da Padaria Masseira^{®*},
Broa de Avintes, Azeite Esporão
Padaria Masseira^{®} Sourdough Bread,
Avintes Corn Brea and selection of Esporão
Extra Virgin Olive Oil*

Azeitona Galega Marinada
Azeitona Galega Marinada*

ENTRADAS STARTERS

Prato de Presunto Casa do Porco Preto^{®*}
Preto 36 meses (80g)
*Free Range Ibérico Pork Cured Ham (80g),
Casa do Porco Preto^{®*}*

Seleção de Enchidos Casa do Porco Preto^{®*}
Casa do Porco Preto^{®} Cured Meats Selection*

Empada de Rabo de Boi como Antigamente,
Salada do Campo
Old School Oxtail Patty with Farm House Salad

Moelas de Pato Guisadas em Molho de Tomate
Braised Duck Gizzards in Tomato Sauce

Escabeche de Coelho, Pão Torrado
Rabbit Escabeche with Sourdough Toast

PRINCIPAL MAIN COURSE

3.50€
* Padaria Local
Local Bakery

Cuscos à Trasmontana, Legumes Assados,
Lascas de Queijo de S. Miguel*
*“Cuscos” from Trás-os-Montes with vegetables
and S. Miguel’s Cheese Splinters (Azores)**

11.50 €
Vegetariano
Vegetarian

1.30€
* Azeitona Portuguesa Varietal
* Portuguese Olive Varietal

Bacalhau na Brasa com Migas de Tomate
e Puré de Pimentos
*CharGrilled Codfish with Tomato “Migas”
and Red Pepper Purée*

17.00€

Presa de Porco Preto, Batata Assada
e Puré de Aipo
*Iberian Pork “Presá”, Roast Potato
and Mashed Roast Celeriac*

16.00€

18.00€
* Parceiro
Partner

SOBREMESAS DESSERTS

Seleção de Queijos da Queijaria do Almada^{®*}
Cheese Selection from Queijaria do Almada^{®}*

12.00 €
* Queijaria local
* Local cheese and dairy shop

Pudim de Late Harvest*, Laranja e Hortelã
Late Harvest Pudding, Orange and Mint*

4.00 €
* Vinho de sobremesa Esporão
Esporão dessert Wine