

ESPORÃO

NO PORTO
TAKE-AWAY

COUVERT COUVERT

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

3.50€
* Padaria Local
Local Bakery

Azeitona Galega Marinada
Azeitona Galega Marinada*

1.30€
* Azeitona Portuguesa Varietal
* Portuguese Olive Varietal

ENTRADAS STARTERS

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

18.00€
* Parceiro
Partner

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

10.00€

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

6.50€

Salada de Raízes com Puré de Abóbora
Roots Salad with Pumpkin Purée

5.50€

Escabeche de Coelho, Pão Torrado
Rabbit Escabeche with Sourdough Toast

5.00€

PRINCIPAL MAIN COURSE

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

Polvo, Romesco,
Batata Doce e Bimis
*Octopus with Romesco Souce,
Sweet Potato and Broccoli Sprouts*

18.00€

Presa de Porco Preto, Mil-Folhas de Batata
e Puré de Aipo
*Iberian Pork “Presá”, Potato Mille-Feuille
and Mashed Roast Celeriac*

16.00€

Língua e Mão de Vitela
com Grão de Bico
*Calf Tongue and Trotters
with Chickpea*

16.00€

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