

## FIRST BITES

**Grissinis com Aioli Trufado e Aioli de Essências Marítimas** *Grissinis with Truffled Aioli and Sea Inspired Aioli* . 6,00€

Grissinis com aioli típico de alho e trufa e de tinta de choco com ervas frescas e limão / *Grissinis with truffled aioli and cuttlefish ink, fresh herbs and lemon*

## SMALL BITES TO SHARE

**Húmus de Abacate e Manjeriço** *Avocado and Basil Hummus* . 6,00€

Húmus de grão, abacate e manjeriço servido com tostas e palitos de cenoura / *Chickpea, avocado and basil hummus served with toasts and carrot sticks*

**Burrata Mediterrânea** *Mediterranean Burrata* . 12,00€

Burrata com pesto verde, alcaparras, azeitonas, tomate cherry e pimentos assados / *Burrata with pesto, capers, olives, tomato cherry and roasted peppers*

**Croquetas de Presunto Ibérico**  
"Pata Negra" *Prosciutto Croquetas* . 6,00€

Creemosas croquetas de presunto ibérico / *Creamy prosciutto "Pata Negra" croquetas*

**Brie Trufado** *Truffled Brie* . 14,00€

Brie assado com trufa servido com pistachio, alcaparras, cebola roxa, rebentos de salsa e tostas / *Roasted brie with truffle served with pistachio, capers, red onion, parsley sprouts and toasts*

**Tempura de Camarão**  
*Shrimp Tempura* . 9,00€

Tempura de camarão com maionese de wasabi / *Shrimp tempura with wasabi mayo*

**Frango Frito Korean style** *Korean Style Fried Chicken* . 13,00€

Frango frito estilo coreano com molho agridoce e sésamo tostado / *Chicken korean style with sweet and sour sauce and toasted sesame*

**Bikini** . 8,00€

Tosta típica de Barcelona com queijo trufado, cogumelos e presunto ibérico / *Barcelona traditional toast with truffled cheese, mushrooms and "Pata Negra" prosciutto*

**Crocante de Salmão**  
*Crispy Salmon* . 9,00€

Tosta de arroz, tártaro de salmão, molho asiático, wasabi e queijo creme / *Rice toast, salmon tartar, wasabi, asian sauce, wasabi and cream cheese*

**Focaccia de Carpaccio e Burrata**  
*Focaccia of Carpaccio and Burrata* . 12,00€

Sandwich de focaccia, carpaccio de novilho, burrata, tomate seco, rúcula e pesto / *Focaccia sandwich with beef carpaccio, burrata, dried tomato and arugula*

**Hotdog de Polvo** *Octopus Hotdog* . 16,00€

Hotdog de polvo com aioli de pimento de la vera com ervas frescas e cebola frita / *Octopus hotdog with La Vera pepper aioli with fresh herbs and crispy onion*

**Ovos rotos à Residente**  
*Residente's Eggs* . 12,00€

Ovos rotos inspirados no montado alentejano com cogumelos, batata palha, enchidos, espargos e crème fraiche / *Eggs from Alentejo with mushrooms, angel hair chips, chorizo, asparagus and creme fraische*

**Endívias com Pêra Assada e Gorgonzola**  
*Endives with Roasted Pear and Gorgonzola* . 8,00€

Endívias com pêra assada, queijo gorgonzola, pinhão, molho de sour cream e burrata e vinagrette com mel / *Endive leaves, roasted pear, gorgonzola, pine nut, burrata and sour cream sauce, vinagrette with honey*

**Gnocchi Artesanal**  
*Homemade Gnocchi* . 10,00€

Gnocchi de batata artesanal com molho gorgonzola, espinafres e pistachio / *Homemade potato gnocchi with gorgonzola cheese sauce, spinach and pistachio*

## BIG BITES TO SHARE

**Tagliatelle de cogumelos e trufas**  
*Truffled Tagliatelle with Mushrooms* . 16,00€

Tagliatelle com molho cremoso de cogumelos e trufa / *Mushrooms tagliatelle with truffled creamy sauce*

**Bacalhau à Brás Original** *Tradicional Codfish "à Brás"* . 18,00€

Bacalhau à brás receita original com ovo, cebola e batata palha / *Traditional codfish "à brás" with egg, onion and potato*

**Salada Ceasar à ML** *Ceasar Salad by ML* . 14,00€

Salada inspirada na salada céasar, molho cremoso de parmesão, anchovas e limão, frango frito, bacon fumado, croutons e lascas de parmesão / *Ceasar salad inspiration, creamy parmesan, anchoves and lemon sauce, fried chicken, bacon, croutons and parmesan cheese*

**Arroz de Polvo Dop de Cascais** *Octopus Rice DOP Cascais* . 22,00€

Arroz de polvo maladrinho à portuguesa com coentros e alho / *Tradicional portuguese octopus rice with garlic and coriander*

**Moqueca de Peixe e Camarão** *Fish and Shrimp Moqueca* . 22,00€

Moqueca de peixe e camarão com leite de côco e óleo de palma acompanhado de arroz branco e farofa / *Fish and shrimp "moqueca" with coconut milk, palma oil served with white rice and "farofa"*

**Parmegiana de Frango**  
*Chicken Parmegiana* . 15,00€

Frango panado, ragú de tomate com parmesão ralado / *Breaded panfried chicken with tomato ragú and parmesan cheese*

**Hambúrguer à Residente**  
*Residente's Burger* . 15,00€

Hambúrguer com cebola caramelizada, bacon, queijo e rúcula / *Beef burger with caramelized onion, bacon, cheese and arugula*

**Pato Confitado com Noodles Asiáticos**  
*Duck Confit with Asian Noodles* . 23,00€

Pato confitado com noodles com molho asiático ligeiramente picante e legumes assados / *Duck confit with asian style noodles, mildly spicy with roasted vegetables*

**Entrecôte de Novilho** *Beef Tenderloin* . 23,00€

Entrecôte de novilho com molho de ervas e limão servido com batatas fritas / *Beef entrecôte with herbs and lemon sauce served with french fries*

## SIDES

**Batata frita caseira** *Homemade French Fries* . 4,00€

**Batata doce frita** *Homemade Sweet Potato Fries* . 4,00€

**Arroz Branco** *White Rice* . 4,00€

**Farofa** . 4,00€

**Salada Residente** *Residente's Salad* . 4,00€

## DESSERTS

**Bolo de mousse de chocolate com caramelo salgado** *Chocolate Mousse Cake with Salted Caramel* . 6,00€

**Tiramisu Tradicional à Colher**  
*Traditional Tiramisú* . 6,00€

**Cheesecake Americano de Framboesas**  
*Original American Raspberry Cheesecake* . 6,00€

**Tarte de Limão Merenguada** *Merengue Lemon Tart* . 6,00€

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. (DL n.º 10/2015 art. 135º de 16 de Janeiro);

Preços incluem Iva à taxa em vigor  
Para informação sobre alergénios solicitar ao colaborador

**RESIDENTE**