

RESTAURANTE CASA DA MÚSICA

PRÉMIOS

7º CONCURSO'11 / GASTRONOMIA COM VINHO DO PORTO
DIPLOMA DE BRONZE

8º CONCURSO'13 / GASTRONOMIA COM VINHO DO PORTO
DIPLOMA DE PRATA

VI CONCURSO / VINHOS VERDES & GASTRONOMIA 2013
DIPLOMA DE OURO

VII CONCURSO/ VINHOS VERDES & GASTRONOMIA 2014
DIPLOMA DE PRATA

VIII CONCURSO/ VINHOS VERDES & GASTRONOMIA 2015
DIPLOMA DE PRATA

MENÇÕES

AVALIADO EM 2015 / SERVIÇO DE QUALIDADE / VINHO A COPO

AVALIADO EM 2015 / CERTIFICADO DE EXCELÊNCIA / TRIPADVISOR



Como foi a sua visita?
Avalie-nos no TripAdvisor: www.tripadvisor.com.br/reviewit



COUVERT

Pão e Azeite 2,20

MENU CRIANÇA (ATÉ 8 ANOS)

13,00

ENTRADAS

Salada de rúcula, canónigos e alfaces com espargos verdes e pétalas de tomate¹⁰ 6,00

Creme de ervilhas com manjeriço e Chao Tom de mexilhão^{1, 3, 7, 14} 6,50

Camarão salteado sobre pasta de abacate em vinagrete de limão, telha crocante de arroz² 8,00

Carpaccio de polvo com salada de ervas, telha de Parmesão e ganache fria de pimento vermelho^{7, 14} 8,00

Carpaccio de novilho, rúcula, pinhões e lascas de queijo da Ilha, temperado com flor de sal e azeite extra virgem⁷ 7,50

Escalope de foie gras aromatizado com vinho do Porto, sorbet de figo e salada de ervas frescas⁷ 7,50

Chamuça de queijo da Serra, pato fumado e chutney de abóbora⁷ 7,50

RISOTTOS E MASSAS

Fettucini de cogumelos com espargos verdes e Provolone ^{1, 7}	12,50
Risotto de cogumelos trufado e ovo escalfado ^{3, 7}	12,50
Risotto com lagostins e chips de espinafres ^{1, 2, 3, 7}	15,00
Taglierini salteado com miolo de santola e sapateira, tomate cherry e manjeriçã ^{1, 2, 3}	13,00

PEIXES

Vieiras coradas em azeite de crustáceos sobre risotto negroni ^{7, 11}	17,00
Robalo corado sobre batata-doce, caldeirada de mexilhão e zestes de lima ^{4, 14}	18,00
Polvo assado em azeite de tomilho sobre Brás de cogumelos e grelos salteados ao alho ⁴	18,50
Atum em crosta de pistáchio e gergelim, chutney de tomate e raiz de lótus ^{4, 8, 11}	18,00
Bacalhau confitado, crosta de alho, flor de grelos e ragoût mediterrânico ⁴	17,00

CARNES

Peito de pato corado com castanhas glaciadas sobre espargos verdes e batata-doce, molho trufado ⁷	16,50
Vazia de vitela branca no sauté, flan de batata e foie gras sobre cogumelos e couve Pak Choi salteada em azeite de alho ^{3, 7}	17,50
Bife grelhado com manteiga de ervas e batata Goufrette ⁷	17,50
Leitão assado sobre risotto de sabores “à Bairrada” com redução de laranja ⁷	17,00
Borrego em duas texturas com polenta frita e migas de castanhas ⁷	17,00

SOBREMESAS

Tradicional

Torta cremosa de gema de ovo com sorbet de limão e coulis de vinagre balsâmico ^{1, 3, 7} 5,50

Toucinho-do-céu sobre carpaccio de abacaxi e polpa de maracujá ³ 5,50

Mousse de pudim de gemas com framboesas e flocos de suspiro 6,50

Chocolate

Brownie, Mascarpone e gelado de café ^{1, 3, 7, 8} 6,50

Chocolate três texturas ^{1, 3, 7, 8} 7,50

Fruta

Pêra cozida em açafrão e mel de flor de laranjeira com gelado de queijo de cabra ^{1, 7} 5,50

Tarte fina de maçã com gelado de canela ^{1, 3, 7} 5,50

Crumble de morangos e pêra com gelado de especiarias ^{1, 3, 7} 5,50

Chiboust de pistachios e morangos salteados com gelado de citrinos ^{3, 7, 8} 6,00

Fruta laminada 4,00

Gelados

Tulipa de gelados (2 bolas) ^{3, 7} 5,50

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou os seus derivados:

- 1 Cereais que contém glúten;
- 2 Crustáceos;
- 3 Ovos;
- 4 Peixes;
- 5 Amendoins;
- 6 Soja;
- 7 Leite;
- 8 Frutos de casca rija;
- 9 Aipo;
- 10 Mostarda;
- 11 Sementes de sésamo;
- 12 Dióxido de enxofre e sulfitos;
- 13 Tremoço;
- 14 Moluscos.

Ressalva-se apenas que os produtos não são preparados em ambientes completamente livres de alergénios pelo que existe sempre um risco potencial de contaminação cruzada.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Todos os preços incluem iva à taxa legal em vigor.