

LA SERRA

Bistro

ENTRADAS & PARA PARTILHAR

Ovos & Mayo By la Serra.....5,5€

Do momento...

Truffle Zucchini Carpaccio.....6,5€

Carpaccio de Courget, Grana Padano, Azeitona Trufada

Burrata Salada.....13,5€

Burrata 125g, tomate, pesto caseiro, queijo Grana Padano, vinagre balsâmico, farinha panko, pinhões torrados, cebola em conserva.

Salada Quente de Queijo de Cabra.....15€

Queijo de cabra assado, tosta, guanciale, salada mista, nozes, mel, ervas provençais, vinagrete, tomate, maçã.

Vaca Black Angus Carpaccio Roll.....18€

90g Black Angus Meet, Pesto, Rucula, Panko, Balsamic, Grana Padano & Fire... (Option Rossigni: Truffle and Foie Gras, 22€)

Foie Gras & Tostas.....18€

Foie gras, Armagnac, geleia de figo, flor de sal, torradas

Escargôs Assados e Persillade.....16,5€

Cassolete com 10 caracóis, manteiga, alho, pimenta preta e panko.

Camarões Flambados em Pastis.....15,5€

Camarões, Pastis Alcool (Anis), Salsa, manteiga, alho, um toque de natas frescas e muito amor.

Tutano Assado & Tostas12€

*Tutano com Persillade e Tostas
(Sujeito a disponibilidade)*

Camembert Meio Assado com Mel.....12,5€

Meio Camembert, Mel, Ervas de Provença, Tostas,

PRATO PRINCIPAL

Luiguini Pesto13,5€

Massa, um toque de natas frescas, pesto (alho, pinhões, queijo Grana Padano e manjeriço)

Lasagna al Forno.....16,5€

Carne picada, cebola caramelizada com balsâmico, molho bechamel caseiro, tomate pelado, queijo grana padano, mozzarella e vinho moscatel.

La Carbonara / Tuffle Carbonara.....16€/18€

Ovos, Grana Padano, Pimenta Preta, Guanciale

Gnocchi Gorgonzola & Cognac.....17€

Gnocchi, Gorgonzola AOP, Conhaque, Chalotas, Manteiga, Pimenta preta, Pimenta, Salsa

Pasta al Anatra (Pato).....19€

Massas, Magret de Pato Confitado, Aipo, Cenouras, Tomate, Alho, Chalotas, Vinho Tinto, Panko, Salsa, Queijo Compté e Muito Amor...

Steak Tartare & Salada ou Batatas.....20€

150-200 g de carne picada fresca do dia, mostarda Dijon, chalotas, vinagre balsâmico, azeite, alcaparras, molho inglês, chips de Grana Padano. Ovo e salada com nozes.

ESPECIALIDADES DO CHEF

Mais pratos deliciosos no tabuleiro

??€

APERITIVO *O Não...*

Couvert 3,5€

Manteiga, azeite, azeitonas, pão

Tapenade & Tostas 3,5€

Purê de azeitonas pretas, anchovas, alho, alcaparras e azeite.

Fondue Aperitivo 14,5€

180 g de queijo suíço e francês, pão

Plancha Charcuterie 20€

Charcutaria italiana e francesa, para 2 a 3 pessoas.

Pão extra 1,5€

SOBREMESAS

- Tiramisu 6€
- Bolas de gelado 3€
- Tábua de Queijos 8€

Especial para si

ACOMPANHAMENTOS & MOLHOS

Batatas assadas	5€	Molho Gorgonzola	4€
Cogumelos	4€	Molho de pimenta	3€
Salada da época	4€	Manteiga Maître Hotel	3€

2 pessoas

PIÈCE DU BOUCHER



Tomahawk/Chuleton

*Bife grelhado no forno a lenha com alho e ervas
(acompanha manteiga Maître Hotel)*

79€ (+ 1,2 KG)