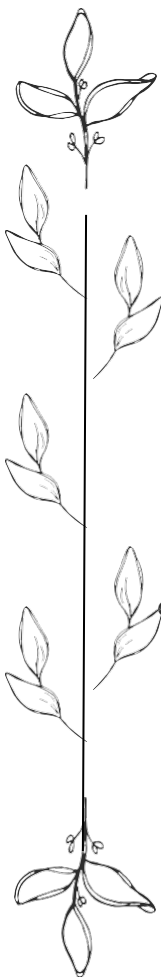


# ME OPEN BRASSERIE NU

## ENTRADA | STARTER



CREME COGUMELOS SHITAKE,  
QUENELLE DE MOUSSE MASCARPONE TRUFADO  
*SHITAKE MUSHROOM CREAM SOUP, TRUFFLE MASCARPONE*  
*QUENELLE*  
€ 9

CANELONE DE SAPATEIRA, EMULSÃO ABACATE,  
TOMATE, LIMA E COENTROS  
*CRAB MEAT CANNELONI, AVOCADO EMULSION, TOMATO,*  
*CORIANDER AND LIME*  
€ 21

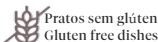
TATAKI DE NOVILHO, CROSTA DE SÉSAMO, MOLHO  
CHIMICHURRI  
*VEAL TATAKI, SESAME CRUST, CHIMICHURRI SAUCE*  
€ 18

PATO EM MASSA FILO, CEBOLA CARAMELIZADA, GEL DE  
LARANJA E REDUÇÃO VINHO DO PORTO  
*FILO PASTRY DUCK, CARAMELIZED ONION, ORANGE AND*  
*PORTO REDUCTION*  
€ 14

CARPACCIO DE POLVO, PIMENTOS ASSADOS, VINAGRETE  
DE COENTROS  
*OCTOPUS CARPACCIO, ROASTED INDIAN PEPPER, CORIANDER*  
*VINAIGRETTE*  
€ 16

RATATOUILLE EM MOLHO POMODORO E MANJERICÃO  
*RATATOUILLE WITH BASIL AND POMODORO SAUCE*  
€ 13

SALADA QUINOA, LEGUMES SALTEADOS E CITRINOS,  
VINAGRETE DE POEJO  
*QUINOA SALAD, CITRUS SAUTEED VEGETABLES, PENNYROYAL*  
*VINAIGRETTE*  
€ 11



Pratos sem glúten  
Gluten free dishes



Pratos sem lactose  
Lactose free dishes



Pratos vegetarianos  
Vegetarian dishes

included at current rate

# ME OPEN BRASSERIE NU

PEIXE | FISH




LOMBO DE BACALHAU CONFITADO, COUVE  
LOMBARDA RECHEADA, CRUMBLE DE BROA  
MILHO E ESPUMA DE COENTROS

*CONFIT CODFISH LOIN, STUFFED CABBAGE, CORNBREAD  
CRUMBLE AND CORIANDER FOAM*

€ 22 

ARROZ DE TAMBORIL E GAMBAS, TOMATE E  
COENTROS

*SHRIMP AND MONKFISH RICE, TOMATO AND  
CORIANDER*

€ 35 

PARA 2 PESSOAS / *FOR 2 PEOPLE*

ATUM GRELHADO, BATATA NOVA EM  
ESPECIARIAS, LEGUMES DA ÉPOCA

*GRILLED TUNA, SPICES POTATO, SEASONAL VEGETABLES*

€ 27 

SALMÃO CORADO, ESPARGOS BRANCOS E MOLHO  
BÉARNAISE

*BRAISED SALMON, WHITE ASPARAGUS AND BÉARNAISE  
SAUCE*

€ 23 

