ANTES DO FESTIM

CESTO DE PÃO | 4.5
Pão achatado artesanal, azeite virgem extra, za'atar

OSTRAS – ½ DÚZIA | 22 | UNIDADE 4
Mignonette de pimenta-rosa, óleo de cebolinho

O MEZZE ALMINA

PEQUENO 26 | GRANDE 45

Uma reunião vibrante dos nossos sabores de assinatura, trazida à mesa com arte

Pastas de labneh, muhammara, matbucha e crème fraîche. Guarnecido com pickles caseiros, cenouras à marroquina, tahine artesanal e alho assado. Servido com pão de fermentação natural caseiro e pão achatado artesanal temperado com azeite e za'atar

A HORTA DO CHEF

SALADA DO MERCADO DA VILA | 14
Salada fresca de época do Mercado da Vila de Cascais

SALADA DE COUVE-RÁBANO | 16
Couve-rábano laminada, maçã verde, parmesão, manjericão, vinagrete de limão e za'atar

ALHO-FRANCÊS GRELHADO | 18
Alho-francês tostado, manteiga de za'atar, limão, parmesão curado e manjericão fresco

GRELHADO BETERRABA E COUVE | 16
Beterraba e couve assadas durante a noite, trigo-sarraceno, pistácios, salada de funcho e endro

RÚCULA E BURRATA | 17
Cebolas assadas, fruta da época, pinhões e vinagrete de melaço de romã

COUVE-FLOR ASSADA INTEIRA | 16
Azeite virgem extra e sal marinho atlântico

SÓ CENOURAS, A SÉRIO! | 15
Cenouras tradicionais cozinhadas lentamente, dukkah, labneh

CINZAS DE BERINJELA | 17
Berinjela inteira assada, tahine, pó de berinjela, tomate ralado, pinhões, azeite e shug

ALMOFADAS DE RICOTA E ABÓBORA | 17
Trouxinhas de abóbora e ricota com manteiga noisette, abóbora assada, parmesão e salva crocante.

CAPTURAS DE ASSINATURA

PEIXE CRU | 19
Em aguachile de citrinos

ZAMBURIÑAS | 21
Zamburiñas grelhadas no carvão, óleo aromático de alho e coentros, limão em conserva e limão fresco

CHARUTOS DE PEIXE | 21
Rolos crocantes de massa filo recheados com peixe temperado, servidos com iogurte de endro e molho de azeitona com tomate

CARABINEIRO | 27
À salsa Zubdah

HRAIME 100gr | 13
Posta de garoupa cozinhada em molho picante de tomate norte-africano

A ARTE DO TALHANTE · DA GRELHA A CARVÃO

KUBBEH DE BETERRABA | 22
Bolinhos recheados de borrego, servidos numa sopa aveludada de beterraba e crème fraîche

ESPETADAS DE COXA DE FRANGO | 18
2 espetadas de coxa de frango, molho BBQ de silan

ESPETADA DE MOLEJAS | 19
Grelhada com limão, sumagre e glacê de romã

SURF AND TURF | 29
Fraldinha envelhecido na brasa,Amêijoas fundas, chimichurri de tutano

FREEKEH E FRALDA | 26
Fralda grelhada no carvão sobre freekeh fumado, sumagre, hortelã, salsa e chimichurri de tutano

KEBAB DA CASA ALMINA | 24
Kebab de vaca, salsa, cebola e legumes na grelha

TÁRTARO DE BIFE | 21
Vaca Angus cortada à mão, amba

TUTANO ASSADO | 19
Manteiga de alho e salsa, pão de achatado artesanal, tostado e salada de ervas

SHAWARMA DE PICANHA | 28
Em laffa, servido com cebola com sumagre, salada de folhas verdes, pickles, iogurte, tahine e molho amba