

ANTES DO BANQUETE

<b>Cesto de pão</b>	<b>4.50€</b>	<b>Ostra</b>	<b>4€</b>
Pão de massa mãe com 14 horas de fermentação, pão sírio artesanal, azeite virgem extra e za'atar		Molho mignonette de pimenta-rosa, azeite de cebolinho	

THE ALMINA MEZZE

Uma vibrante seleção dos nossos sabores de assinatura, artisticamente apresentada a sua mesa

Labane, Muhammara, Matbucha, crème fraîche guarnecido como alho e tomate assados, Guarnecidos com pickles caseiros, cenouras marroquinas e tahini artesanal. Inclui cesto de pão.

Pequeno 26€ | Grande 45€

O JARDIM DO CHEF

<b>Couve</b>	<b>13€</b>
Assada em manteiga e sálvia, finalizada com limão, paõ ralado e parmesão	
<b>Salada de Kohlrabi</b>	<b>14€</b>
Kohlrabi laminado, maçã verde, parmesão, manjerição e vinagrete de limão e za'atar	
<b>Salada de Mercado da Vila</b>	<b>14€</b>
Salada sazonal de produtos frescos do mercado local de Cascais	
<b>Rucula e Burrata</b>	<b>17€</b>
Cebolas assadas, fruta da época, pinhões e vinagrete de melaco de rōma	
<b>Couve-flor assada inteira</b>	<b>16€</b>
Assada em manteiga e salvia, finalizada com limao, pao ralado e queijo parmesao.	
<b>Apenas cenouras, a serio!</b>	<b>13€</b>
Cenouras confitadas lentamente, em cama de labane e dukkha	
<b>Almofadinhas de Ricotta</b>	<b>16€</b>
Com manteiga noisette, abobora assada e parmesao	

CAPTURAS DE ASSINATURA

<b>Peixe Cruo</b>	<b>19€</b>
Em aguachile cítrico levantino	
<b>Cigarrinhos de peixe</b>	<b>21€</b>
Rolinhos de massa filo com peixe apimentado, molho de iogurte de aneto e s'hug de tomate	

<b>Carabineiro</b>	<b>29€</b>
Com molho Zubdah	
<b>Hraime</b>	<b>13€</b>
Posta de garoupa cozinhada em molho de tomate picante do Norte de Africa	100gr

A ARTE DO TALHANTE

<b>Kubbeh de beterraba</b>	<b>19€</b>
Dumplings de cordeiro servidos em molho aveludado de beterraba	
<b>Tártaro de bife</b>	<b>21€</b>
Carne Angus cortada à faca, amba	
<b>Medula Assada</b>	<b>19€</b>
Manteiga de alho e salsa, pão de massa mae torrado e salada de ervas	
<b>Picanha Shawarma</b>	<b>24€</b>
Em pão laffa, servida com cebolas ao sumagre, salada verde, pickles, iogurte, tahine e molho amba	

A SWEET END

<b>Malabi</b>	<b>8€</b>
Água de rosas, morangos, pistacio e flocos de coco torrados	
<b>Tarte de tahini e butterscotch</b>	<b>8€</b>
Com mascarpone e raspas de laranja	
<b>Chocolate e Cardamomo</b>	<b>9€</b>
Bolo denso com ganache de cardamomo e espuma leve de crème fraîche	