
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. Garnecido 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

MELANCIA E PEPINO | 15

Feta, sementes de abóbora, lima preta, hortelã

TOMATE DA QUINTA DE SANTIAGO DO CACÉM | 16

Melão, óleo de folhas de figueira

RÚCULA E BURRATA | 17

Cebolas assadas, fruta da época, pinhões e vinagrete de melão de romã

COUVE-FLOR ASSADA INTEIRA | 16

Azeite virgem extra e sal marinho atlântico

SÓ CENOURAS, A SÉRIO! | 14

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 ABOBRINHA | 17

Trouxinhas de espinafres e ricota em molho de abobrinha, abobrinha assada, pão ralado tostado e parmesão

CAPTURAS DE ASSINATURA

PEIXE CRU | 19

Em aguachile de citrinos

POLVO ASSADO NA BRASA | 19

Polvo no espeto, cebolinho, salada de couve roxa, óleo de alho frito e pimentão-doce

CHARUTOS DE PEIXE | 21

Rolos crocantes de massa filo recheados com peixe temperado, servidos com iogurte de endro e molho de azeitona com tomate

FREEKEH & AMÊIJOAS | 23

Amêijoas grelhadas na brasa, freekeh fumado, sumagre, hortelã e salsa

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

ESPETADAS DE CORAÇÕES DE FRANGO | 18

2 espetadas de corações de frango, óleo de alho e salsa

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 oriental

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 | 26

Em laffa, servido com cebola com sumagre, salada de folhas verdes, pickles, iogurte, tahine e molho amba