



# Couvert

(P/pax) Seleção de Pães e Manteigas de Sabores à ``Market``\* 2,5 / Azeitonas Gigantes 1,5


## Entradas

Quem parte e reparte e não fica com a...

Rolinhos Primavera de Frango e Molho Agridoce (s) .....	9,9
Esferas de Leitão e Maionese da Bairrada (s) .....	9,9
Mini Mozzarellas de Búfala, Tomate Rosa Laminado e Molho Balsâmico*(v) .....	10,5
Taco de Salmão Fumado, Creme de Abacate e Pickles Caseiros* .....	10,5
Keftas de Novilho e Especiarias, Mini Tortilha de Trigo, Molho de Iogurte *(s) .....	10,5
Camarões ``Molha o Pão``*(s) .....	12,9
Seleção de Queijos com Compota Caseira *(v) .....	10,5
Creme de Tomate e Cenoura Assada com Ovo de Codorniz (gf, v) .....	5
Creoso de Lentilhas e Coco (gf, vg) .....	5
Antipasti Italiano para partilha (2 Pax)* Seleção de Fumeiro, Queijo, Grissinis e Azeitonas .....	16,9
Degustar e Partilhar - Seleção de 4 entradas do Chefe .....	18,5

Rolinhos Primavera de Frango, Esferas de Leitão, Mini 'Mozzarellas' de Búfala, Camarões ``Molha o Pão``

## Dy Jospers\* - Da nossa Grelha

Entrecosto de Porco Ibérico Confitado B.B.Q. 350 g* .....	15,9
Coxas de Frango Desossadas ``Piripiri`` 200 g *(s) .....	14,9
Lombinho de Borrego de Leite 200 g*  .....	22,9
Magret de Pato (Bio) B.B.Q. 300 g* .....	24,9
Lombo 200 g* <i>O mais nobre e tenro dos cortes com um sabor equilibrado e uma textura perfeita sem qualquer gordura.</i>	25,5
Chateaubriand 400 g* <i>Corte tradicional que representa a parte superior do lombo, tem um sabor elegante e delicado.</i>	50

## O Chefe foi ao Talho

Para Partilhar

Acompanhado de Três Guarnições e Três Molhos Incluídos

Peso Aproximado

Preço por Kilo

<b>Tomahawk Steak</b> Um eleito pelos apaixonados da arte da Grelha. Um corte muito saboroso com osso, marmoreado, suculento, tenro com sabor rico e intenso.	1 Kg a 1,5 Kg *	.....€
<b>Ribeye Steak</b> Corte ligeiramente marmoreado, com uma secção de gordura que lhe confere um sabor intenso e uma textura macia.	600 g a 900 g *	.....€
<b>T-Bone Steak</b> Duas experiências num só corte, vazio e lombo separados por um osso em forma de T. Corte muito equilibrado de sabor e textura.	800 g a 1 Kg *	.....€
<b>Tataki Steak</b> Tataki é uma técnica tradicional Japonesa para preparação e corte da carne. Bife especial da vazio com sabor e textura característico de um corte sem gordura.	600 g a 850 g *	.....€
<b>``Picanha Wagyu``</b> Esta carne é bem marmorizada, extremamente macia e possui um sabor rico que só pode ser encontrado em Wagyu.	500 g a 600 g *	.....€

## Molhos

Pimenta (sss/gf) / Cogumelos (gf) / Menta (gf/s) / B.B.Q (gf) / Manteiga de Alho e Ervas (gf)

2 €

Se é alérgico a algum ingrediente alimentar, por favor informe a nossa equipa.  
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.  
IVA incluído à taxa Legal em vigor - Neste estabelecimento existe livro de reclamações - Preços em Euros

- Todas as nossas carnes são servidas fatiadas € Preço diário afixado em quadro próprio para consulta junto à receção e junto à balança

## Massas / Risotto

Risotto de 3 Cogumelos (v,gf) .....	15,5
``Fagottinis`` de Pêra Doce, Molho de Queijo e Pepperoni Crocante (s) .....	18,9
Raviolacci de Seitan e Abóbora em Molho de Tomate e Sementes (v) .....	18
``Gnocchis de Batata``, Burrata, Presunto e Pesto de Amêndoas (gf) .....	18,9
``Falsa`` Lasanha de Camarão com Espinafres, Chili e Legumes .....	20

## Saladas Frescas do Mercado

Salada de Queijo Chevre Gratinado, Mel, Avelãs, Laranja e Cenoura Grelhada*(v) .....	14,5
Salada de Quinoa Colorida, Frango Grelhado e Molho de Iogurte* .....	15,5

## No Pão ...

<b>Hambúrguer de Novilho à ``Market``</b> 180g* .....	15,9
---	------

Cebola Roxa Confitada, Queijo Cheddar, Pancetta  
Acompanhado de Batata Frita à ``Market`` e Maionese de Alho  
\* Possibilidade de Duplo + 7€

## O Market Sugere...

<b>A Criação do Chefe</b> (Tradição, Arte e Sabor) .....	26
--	----

## Costa à Costa - Do Nosso Mar

Bacalhau Fresco com Crosta de Azeitona e Cremoso de Batata* .....	21,5
Lombo de Atum com Risotto de Lima e Espargos (gf) .....	24,5
Tentáculos de Polvo Confitado com Texturas de Batata Doce (gf) .....	24,5
Salmão com Molho Agridoce e Bulgur de Legumes (s) .....	21,5
Camarões Tigre Grelhados no Jospers (gf/s) .....	31,5

Acompanhado por Arroz Basmati e Molho Pica-Pau

## Ào Lado!

Esparregado de Espinafres (v) .....	4,8
Batata Frita à Market (vg,gf) .....	4,2
Salada Fresca do Mercado (vg,gf) .....	4,5
Creoso de Batata (v,gf) .....	4,5
Puré de Batata Doce Roxa (vg,gf) .....	4,5
Legumes Grelhados com Oregãos (v,gf) .....	5
Arroz Basmati de Limão (v,gf) .....	4
Amálgama de Cogumelos Salteados (vg,gf) .....	4,8

## Pontos da Carne

Mal Passado	Avermelhado por dentro e rosado por fora	45° - 50°
Médio Mal	Avermelhado por dentro e com mais cor por fora	50° - 58°
Médio	Rosado por dentro e cerca de 2/3 grelhado	58° - 65°
Médio Bem	Praticamente grelhado, mas húmido	65° - 71°
Bem Passado	Inteiramente grelhado e seco por dentro	mais 71°

s, ss, sss - Picante v - Vegetariano vg - Vegan gf - Glúten free \* - Possibilidade Glúten Free



Chefe - Márcio Silva