



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)	9,5
Esferas de Leitão e Maionese da Bairrada (s)	9,5
Mini Mozzarellas de Búfala, Tomate Rosa Laminado e Molho Balsâmico*(v)	10
Tártaro de Salmão Fumado, Húmus de Beterraba e Pérolas de Citrinos*	10
Keftas de Novilho e Especiarias, Legumes Avinagrados, Molho de logurte e Menta*(s)	9,9
Camarões ``Molha o Pão``*(s)	12,5
Seleção de Queijos com Compota Caseira*(v)	9,5
Creme de Tomate e Cenoura Assada com Ovo de Codorniz (gf, v)	5
Cremoso 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 (s)	17,9
<small>Rolinhos Primavera de Frango, Esferas de Leitão, Mini 'Mozzarellas' de Búfala, Camarões ``Molha o Pão``</small>	

Massas / Risotto

Risotto de 3 Cogumelos (v,gf)	14,9
``Fagottinis`` de Pêra Doce, Molho de Queijo e Pepperoni Crocante (s)	17,9
Raviolacci de Seitan e Abóbora em Molho de Tomate e Sementes (v)	18
``Tagliatelle all Uovo`` de Camarão, Chili e Legumes*(ss)	19,9

Saladas frescas do Mercado

Salada de Queijo Chevre Gratinado, Mel, Avelãs, Laranja e Cenoura Grelhada*(v)	13,9
Salada de Quinoa Colorida, Frango Grelhado e Molho de logurte*	15
``Poke Bowl`` de Atum ou Salmão, Arroz Sushi, Algas e Manga Fresca (gf)	19,8

No Pão ...

Hambúrguer de Novilho à ``Market`` 180g*	15,5
<small>Cebola Roxa Confitada, Queijo Cheddar, Pancetta</small>	
Acompanhado de Batata Frita à ``Market`` e Maionese de Alho	
<small>* Possibilidade de Duplo + 6,50 €</small>	

By Jospers - Da nossa Grelha

O Market Sugere...

Costa à Costa - Do Nosso Mar

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* <small>O mais nobre e tenro dos cortes com um sabor equilibrado e uma textura perfeita sem qualquer gordura.</small>	24,9
Chateaubriand 400 g* <small>Corte tradicional que representa a parte superior do lombo, tem um sabor elegante e delicado.</small>	49

Do Mar para a Mesa (Pescado do Dia)	23
Bacalhau Fresco com Crosta de Azeitona e Cremoso de Batata*	21
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)	33

O Chefe foi ao Talho

Para Partilhar Acompanhado de Três Guarnições e Três Molhos Incluídos

Peso Aproximado Preço por Kilo

Tomahawk Steak 1 Kg a 1,5 Kg*€
<small>Um eleito pelos apaixonados da arte da Grelha. Um corte muito saboroso com osso, marmoreado, suculento, tenro com sabor rico e intenso.</small>	
Ribeye Steak 500 g a 1 Kg*€
<small>Corte ligeiramente marmoreado, com uma secção de gordura que lhe confere um sabor intenso e uma textura macia.</small>	
T-Bone Steak 700 g a 900 g*€
<small>Duas experiências num só corte, vazio e lombo separados por um osso em forma de T. Corte muito equilibrado de sabor e textura.</small>	
Tataki Steak 650 g a 850 g*€
<small>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.</small>	
``Wagyu Westholme`` (Corte do Dia)*€
<small>Esta carne é bem marmorizada, extremamente macia e possui um sabor rico que só pode ser encontrado em Wagyu.</small>	

Ào Lado!

Esparregado de Espinafres (v)	4,8
Batata Frita à Market (vg,gf)	4,2
Salada Fresca do Mercado (vg,gf)	4,5
Cremsoso de Batata (v,gf)	4,5
Puré de Batata Doce Roxa (vg,gf)	4,5
Legumes Grelhados com Manteiga de 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°

Molhos

Pimenta (sss/gf) / Cogumelos (gf) / Menta (gf/s) / B.B.Q (gf) / Manteiga de Alho e Ervas (gf) 1,5 €

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

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

Chefe - Márcio Silva