

EARLY

CEDOFEITA

SOPAS

L' Oignon à la Française SOPA OV **7⁵⁰**
cebola, cebolete, chalota, cerveja IPA ^{LETRA F},
miso, tomilho, louro, azeite, sal, alho, pimenta,
trigo, levedura, açúcar, ovo, leite, manteiga
servido c queijo São Jorge ^{24 MESES DOP AÇORES} + **0⁵⁰**

Sopúrpura SOPA V GF DF N **5⁵⁰**
couve roxa, batata doce roxa, cebola roxa, sal
manjeriçãõ roxo, vinagre sidra, xarope agave,
mostarda *Dijon à L'Ancienne*, sésamo dourado

Ramen Gadus Morhua SOPA RAMEN V GF DF N **7⁵⁰**
bacalhau ^{LOMBO}, feijão, alho francês, acelga, miso,
mirim, molho ostra, cogumelo, cenoura, sésamo,
gengibre, alga: fava-do-mar / botelho
servido c noodles de arroz vermicelli ^{OPCIONAL}
servido c soba de trigo sarraceno ^{OPCIONAL} + **0⁵⁰**

SANDES

Douro Nijimasu Sando SANDUÍCHE PEIXE R **14⁵⁰**
truta arco-íris, acelga, rabanete, couve roxa, trigo
batata doce, mirtilo, rábano, ovas capelim / truta

Bísaro *Katsu Sando* SANDUÍCHE CARNE R **13⁵⁰**
porco ^{LOMBO}, couve: roxa / lombarda / coração, trigo
milho, molho: soja / *worcestershire* / pimenta da terra
ovo, mel, vinagre, lima, laranja, mostarda, sésamo

Rillettes de Dindon Dijon TERRINE CARNE DF R **11⁵⁰**
peru ^{ASA}, cebola, cenoura, pastinaca, aipo, sal
alcaparra, azeitona, pimenta rosa, vinho, trigo,
aneto, tomilho, estragão, salsa, louro, mostarda

VEGANO / VEGETARIANOS

Rillettes de Légumes Saison TERRINE VEGAN V DF **9⁵⁰**
aipo, alho francês, batata roxa, cenoura, pastinaca,
cebola, cogumelo *shiitake* / *shimeji* / *boletus*, pimento,
alho, azeite, sal, ervas, vinho, goma xantana, trigo

EARLY

CEDOFEITA

VEGANO / VEGETARIANOS

Tagine Figo—Funcho—Abóbora VEGAN V DF GF R **12⁵⁰**
funcho, abóbora, cebola, tomate, grão-de-bico, *harissa*, açafraão, canela, coentro, cominho, sal, figo, laranja, limão, azeitona, amendoim, quinoa

PEIXES

Conchiglia di mare PEIXE PASTA C **15⁵⁰**
camarão, mexilhão, berbigão AVEIRO, salicórnia, cebola, tomate, alho, vinho branco, molho xô, trigo, aneto, alga: cabelo-de-velha, alface-do-mar, ovo

Esox Lucius Douro RIO DOURO PEIXE GF **14⁵⁰**
lúcio LOMBO / OVAS, couve penca / Portuguesa urtiga, cogumelo: pleurotus / boletus edulis / shiitake, alho, leite, manteiga, vinho, vinagre

CARNES

Lasagna al Cinghiale CARNE CAÇA PASTA **13⁵⁰**
javali LOMBO, cenoura, raiz aipo, espinafre, tomate, trigo, ovo, flor sal, pimenta da terra, aneto, salva

Pato Confit Cassoulet CARNE **14⁵⁰**
pato PERNA, alheira caça JAVALI / VEADO / PORCO / FRANGO
chouriça MOIRA, cebola branca / roxa, tomate, aipo, cenoura, pastinaca, feijão, feijoca, sal tomilho, louro, alho, pimenta, vinho branco

Kimchi Wellington CARNE **15⁵⁰**
novilho charolês VAZIA, kimchi, cebola, bimis, cogumelo shiitake, leite, manteiga, trigo, tomilho, mostarda, licor de laranja, alecrim, *Worcestershire*

221 124 203

TODOS DIAS ENCOMENDAS ATÉ ÀS 20^{h00}

LATER EM CASA MENU DEGUSTAÇÃO 70⁰⁰

6 pratos — 1 sopa, 1 sandes, 1 veg, 1 peixe, 1 carne, 1 sobremesa
oferta 1/4 pão trigo massa mãe + manteiga c/ sal negro
menu degustação para partilhar por 2 / 3^{PAX} em sua casa

EARLY

CED OFEITA

NEW BURGERS NEW

The **S&M Burger** BURGER CARNE **9⁵⁰**

burger de novilho, tomate 'Coração-de-Boi',
alface, cebola, azeite, óleo girassol, sal, alho,
pimenta, piri-piri, molho Worcestershire, salsa,
tomilho, ervas aromáticas, vinagre sidra, pickles
servido c bun burger tradicional

— bun Vegan ^{DF} / bun Gluten—Free ^{DF GF} +**1⁰⁰**

— 120 ^{120GR BASE} / 170 ^{170GR} +**2⁰⁰**

— *carnes opcionais*

S&M **THE HOUSE BLEND** +**2⁵⁰**

Rabadilha Açores ^{IGP} & Chouriça Moira ^{DOP}
Chalota, Alho, Pimentão, Pimenta da Terra

Coração de Alcatra Açores ^{IGP} +**1⁵⁰**

Vazia Charolesa ^{AOC BASE}

— *queijos opcionais*

Azeitão ^{DOP OVELHA AMANTEIGADO} +**1⁵⁰**

São Miguel ^{AÇORES DOP VACA 24M CURA} +**1²⁰**

Pur Chèvre ^{GRANJA DOS MOINHOS CABRA 10M CURA} +**1⁵⁰**

— *extras opcionais*

Bacon Bísaro Crocante ^{2 FATIAS} +**1⁵⁰**

Texturas Cebola Roxa Caramelizada +**1⁰⁰**

Pimento Assado c Pimenta da Terra +**1²⁰**

Ovo do Campo Extra ^{ESTRELADO} +**1⁵⁰**

— *acompanhamentos opcionais*

Alecrim Batata-a-Murro Sal Negro +**3⁰⁰**

Batata Doce Pimenta—Pimentão +**3²⁰**

Salada Verde Sazonal +**2⁵⁰**

Pickles Caseiros +**2⁵⁰**

IGP — **Indicação Geográfica Protegida (IGP)** garante que a carne é nascida, criada e abatida no arquipélago dos Açores, segundo o método de produção 100% natural tradicional: ao ar livre, alimentada com leite materno até 3 meses e sempre com livre acesso a pastagens locais, com um alto nível de bem-estar.

AOC — **Appellation d'origine contrôlée (AOC)** garante que a carne da raça de gado bovino de tipo Charolês é nascida, criada e abatida em território Francês nomeadamente na região de Charolles, Bourgogne / Rhône-Alpes, França.

V **vegan** OV **ovo-lacto-vegetariano** GF **sem gluten** DF **sem lactose** R **cru** N **nozes** C **crustáceos**

EARLY

CED OFEITA

NEW BURGERS VEGAN NEW

The V Burger BURGER VEGAN 9⁵⁰

cogumelos silvestres, tomate seco, curgete, chia, sésamo, amêndoa, polenta, soja, mostarda grão, piri-piri, azeite, girassol, alho, pimentão, limão, salsa, tomilho, acelga, pickles caseiros

— bun Vegan ^{DF} / bun Gluten—Free ^{DF GF} +1⁰⁰

— 120 ^{120GR BASE} / 170 ^{170GR} +2⁰⁰

— extras opcionais

Abacate Lima-Limão +3⁵⁰

Kimchi Couve Portuguesa +1²⁰

Texturas Cebola Roxa Caramelizada +1⁰⁰

Pimento Assado c Pimenta da Terra +1²⁰

Cogumelos Silvestres Piri-Piri +1⁵⁰

Queijo Vegan ^{QUINOA—CAJU} +1⁵⁰

— *acompanhamentos opcionais*

Alecrim Batata-a-Murro Sal Negro +3⁰⁰

Batata Doce Pimenta—Pimentão +3²⁰

Salada Verde Sazonal +2⁵⁰

Pickles Caseiros +2⁵⁰

NEW FRANCESINHA NEW

La Bimba aka FRANCESINHA VEGETARIANA OV 12⁵⁰

cogumelo: *shimeji / eryngii / portobello / orelha judas pleurotus / boletus edulis*, aipo, cenoura, beterraba curgete, cebola, sal, alho, estragão, alga nori, vinho tinto / Madeira, goma xantana

servido c panettone de tomilho e cebola

servido c scarmozza afumicatta ^{DOP OPCIONAL} +2⁵⁰

servido c ovo estrelado ^{OPCIONAL} +1⁵⁰

221 124 203

TODOS DIAS ENCOMENDAS ATÉ ÀS 21^{h00}

BRUNCH EM CASA MENU INDIVIDUAL 18⁰⁰

1 ovos, 1 extra, 1 doce ^{OU} grão, 1 bebida quente, 1 bebida fria

EARLY

CEDOFEITA

SOBREMESAS

- Rheum rhabarbarum SOBREMESA CRUDÍVORA V DF GF R N **6⁵⁰**
ruibarbo, líchia, amora, perpétua roxa,
caju, chia, coco TEXTURAS, geleia arroz, sal
- La Tarte Tatin* SOBREMESA OV **5⁵⁰**
maçã TEXTURAS, açafão, canela, especiarias, sal,
trigo, levedura, açúcar, ovo, leite, manteiga
servido c nata fresca caseira c/ *cheirinho* OPCIONAL +**0⁵⁰**
servido c caramelo salgado caseiro OPCIONAL +**0⁵⁰**
- NY-style Goat Cheesecake* Kiwi — Lima SOBREMESA OV **6⁵⁰**
requeijão cabra, nata, queijo creme, manteiga, ovo
kiwi, lima — limão, baunilha, pólen, açúcar, trigo
- Cocoa* ³ SOBREMESA OV **6⁵⁰**
cacau, chocolate ^{70%—85%}, açúcar, leite, nata, ovo
baunilha, trigo, amido milho, pimenta-rosa, sal
- Salame Salomeu SOBREMESA OV **6⁵⁰**
cacau, pistácio, cardamomo, gengibre, canela,
baunilha, manteiga, melação, açúcar, ovo, trigo
- Tira — m — isso SOBREMESA OV **6⁵⁰**
mascarpone, açúcar, ovo, sal, trigo, amido milho
café, licor amêndoa amarga, cacau, alfarroba
- Rabanada* BRIOCHE MASSA MÃE CASEIRO SOBREMESA OV **5⁵⁰**
trigo, açúcar, ovo, leite, manteiga, limão, canela
variante Rabanada de Vinho Tradição OPCIONAL +**1⁰⁰**
servido c nata fresca caseira c/ *cheirinho* OPCIONAL +**0⁵⁰**
- Brandy Spicy Ginger Bread* SOBREMESA OV **6⁵⁰**
gengibre, abóbora, melação, especiarias, cardamomo,
trigo, levedura, açúcar, ovo, nata, *CRF Velha brandy*
- Seia Serra Estrela THE TOWNHOUSE CHEESECAKE SOBREMESA OV **6⁵⁰**
leite de ovelha Serra da Estrela, nata, queijo creme,
manteiga, açúcar, trigo, marmelo TEXTURAS, tomilho

221 124 203

BRUNCH EM CASA MENU INDIVIDUAL 18⁰⁰

1 ovos, 1 extra, 1 doce ^{OU} grão, 1 bebida quente, 1 bebida fria