

CASABEA

BAR & RESTAURANT



ENTRADAS E TÁBUAS PARA COMPARTILHAR

BURRATA COM HABIT ROUGE, PESTO, CRUMBLE DE PIZZA 13€
Burrata envolta em uma fina camada de gelatina de tomate, molho pesto com manjeriçã

GRAVLAX DE SALMÃO ESCOCÊS COM SUCO DE ROMÃ E SEMENTES DE PAPOULA 16€
Espuma de calamansi

TATAKI DE CARNE DE CHAROLÊS, MOLHO PONZU E GOJI BERRY 14€
Alcatra de Charolês marinada em molho ponzu (soja, yuzu, laranja, bonito seco, vinagre de arroz), sementes de gergelim com wasabi

POLVO DEFUMADO, MOLHO DE HÚMUS 15€
Polvo escalfado e defumado à moda da casa. Molho de húmus: grão de bico, azeite de oliva, pasta de gergelim, limão, creme, alho

LEGUMES DA ESTAÇÃO MARINADOS, CREME DE QUEIJO FETA 13€
Beringelas, pimentões vermelhos, abobrinhas, alcachofras. Creme de queijo feta: feta, creme, quincã confitada, manjerona

TÁBUA DE EMBUTIDOS 12€
Copa, chouriço ibérico, spianata romana

TÁBUA DE QUEIJOS 12€
Tomme de Savoie, Abondance, Ossau-Iraty

TÁBUA MISTA 22€
Tábua de embutidos e de queijos

Suplemento para acompanhamento de batatas fritas frescas à moda da casa: 5 € ou salada verde: 4 €

SALADAS, CARPACCIO E PRATOS VEGETARIANOS

SALADA DE GRAVLAX DE SALMÃO ESCOCÊS COM FRUTAS CÍTRICAS E RABANETE NEGRO E VINAGRETE DE CALAMANSI 19€
Mesclun, gomos de laranja, toranja e limão.

SALADA DE LEGUMES DA ESTAÇÃO MARINADOS E QUEIJO FETA 18€
Mesclun, berinjela, abobrinha, pimentões vermelhos, pepinos, tomate, azeitonas Taggiasca, queijo feta, azeite de oliva

CARPACCIO DE TOMATES DA ESTAÇÃO, MOLHO PESTO, BURRATA E PRESUNTO CURADO TRUFADO 20€

CARPACCIO DE CARNE DE CHAROLÊS, PESTO E CREME DE MUÇARELA 22€
Alcatra de charolês, creme de muçarela, lascas de Ossau-Iraty, alcaparras com talo, limão confitado. Servido com batatas fritas frescas à moda da casa

FOCACCIA DE LEGUMES DA ESTAÇÃO MARINADOS COM CREME DE QUEIJO FETA 18€
Beringelas, pimentões vermelhos, abobrinhas, alcachofras, azeitonas Taggiasca. Creme de queijo feta: feta, creme, quincã confitada, manjerona

TALHARIM FRESCO COM LEGUMES DA ESTAÇÃO, PESTO DE MENTA, RÚCULA E PISTACHE 19€
Massa fresca, berinjela, pimentões vermelhos, abobrinha, azeitonas Taggiasca, pistache triturado

PEIXES

CHOCO INTEIRO GRELHADO, MOLHO VIERGE, RISOTTO COM TINTA DE CHOCO 32€
Molho Vierge: azeite de oliva, pimentões, abobrinha, limão confitado, azeitonas Taggiasca.

MAFALDINE COM CAMARÕES, BISQUE DE LAVAGANTE COM ESTRAGÃO À MODA DA CASA

FILÉ DE ROBALO NO VAPOR COM CONQUILHAS, LEGUMES DA ESTAÇÃO SALTEADOS 30€
Legumes da estação: abobrinha, pimentões vermelhos, berinjela, couve pak choi, mini espinafre, azeite de ervas

CARNES

ENTRECÔTE SIMENTAL (300 g) 29€
Molho de pimenta verde, servido com batatas fritas frescas à moda da casa

TOMAHAWK DE VITELA FRANCESA (500 g) 48€
Molho de pimenta verde. Servido com batatas fritas frescas à moda da casa

LINGUINE CARBONARA COM PECORINO TRUFADO 17€
Receita tradicional com gema de ovo (sem creme), pancetta com pimenta, lascas de pecorino trufado.

NOODLES DE TRIGO TAILANDÊS COM FRANGO E LEGUMES DA ESTAÇÃO 22€
Molho tailandês: molho de soja, molho de ostra, suco de limão, pasta de tamarindo, molho nuoc mam, capim-limão, hortelã, coentro, cebolinha.

TARTAR DE CARNE DE CHAROLÊS CAPRESE 20€
Queijo scamorza defumado, tomate confitado, limão confitado, manjerição, molho Worcester, sal de aipo.

CONFEITARIA

Criações do "verão de 2023" do nosso chef-pâtissier

COCO BEA 9.5€
Chantilly com mascarpone e creme de coco envolto em uma cápsula de chocolate Saint-Domingue 70%. Centro de manga, maracujá, abacaxi, pedaços de romã infundada em favas de baunilha.

SURPRESA DE LIMÃO 9€
Chantilly com mascarpone aromatizado com suco de bergamota, acompanhado de um centro cremoso de yuzu e biscoito. Merengue francês à la melissa

LA CABOSSE SAINT DOMINGUE 9.5€
Biscoito crocante, caramelo com amêndoas torradas, creme de gianduia, mousse de chocolate Saint-Domingue 70%, calda de chocolate com flor de sal.

OH! FRAMBOESA 9.5€
Ganache com chocolate rubi, centro de lichia e gel de framboesa, madeleine aromatizada com água de rosas.

CAFÉ MIGNIARDISES 9.5€
Café ou chá acompanhado de três petits fours: limão, chocolate surpresa e framboesa

TAÇA DE MORANGOS DA ESTAÇÃO 8€
Morangos franceses, de acordo com a disponibilidade

TAÇA DE SORVETE CASABEA 9€
Sorvete caseiro ou sorbet à moda da casa com cobertura pâtissier

