

CASABEA

BAR & RESTAURANT



ENTRADAS E TÁBUAS PARA PARTILHAR

- BURRATA COBERTA COM MOLHO VERMELHO, PESTO, MASSA CRUMBLE DE PIZA** 13€
Burrata envolvida numa fina camada de geleia de tomate e molho pesto de manjerição
- GRAVLAX DE SALMÃO ESCOCÊS COM SUMO DE ROMÃ E SEMENTES DE PAPOILA** 16€
Espuma de calamansi
- TATAKI DE CARNE DE VACA CHAROLESA COM MOLHO PONZU E BAGAS DE GOJI** 14€
Bife do pojadouro charolês marinado em molho ponzu (soja, yuzu, laranja, bonito seco e vinagre de arroz) e sementes de sésamo com wasabi
- POLVO FUMADO COM MADEIRA E MOLHO DE HÚMUS** 15€
Polvo escalfado e fumado caseiro. Molho de húmus: grão-de-bico, azeite, massa de sésamo, limão, natas e alho
- LEGUMES DA ÉPOCA MARINADOS E CREME DE FETA** 13€
Beringelas, pimentos vermelhos, curgetes e alcachofras. Creme de feta: queijo feta, natas, cunquate cristalizado e manjerona
- TÁBUA DE ENCHIDOS** 12€
Coppa, chouriço ibérico e spianata romana
- TÁBUA DE QUEIJOS** 12€
Tomme de Savoie, Abondance, Ossau-Iraty
- TÁBUA MISTA** 22€
Combinação das tábuas de enchidos e de queijos

Suplemento de guarnição de batatas fritas frescas caseiras: 5 €, ou salada verde: 4 €

SALADAS, CARPACCIO, VEGETARIANOS...

- SALADA DE GRAVLAX DE SALMÃO ESCOCÊS COM CITRINOS E RABANETES PRETOS COM MOLHO DE VINAGRE COM CALAMANSI** 19€
Mesclun, pedaços de laranja, toranjas e limão
- SALADA DE LEGUMES DA ÉPOCA MARINADOS E FETA** 18€
Mesclun, beringelas, curgetes, pimentos vermelhos, pepino, tomates, azeitonas taggiasche, queijo feta e azeite
- CARPACCIO DE TOMATES DA ÉPOCA, MOLHO PESTO, BURRATA E PRESUNTO CRU TRUFADO** 20€
- CARPACCIO DE CARNE DE VACA CHAROLESA, MOLHO PESTO E CREME DE MOZZARELLA** 22€
Bife do pojadouro charolês, creme de mozzarella, lascas de queijo Ossau-Iraty, flores de alcachofras e limão cristalizado. Servido com batatas fritas frescas caseiras
- FOCACCIA COM LEGUMES DA ÉPOCA MARINADOS E CREME DE FETA** 18€
Beringelas, pimentos vermelhos, curgetes, alcachofras e azeitonas taggiasche
Creme de feta: queijo feta, natas, cunquate cristalizado e manjerona
- TAGLIOLINI FRESCA COM LEGUMES DA ÉPOCA E MOLHO PESTO DE HORTELÃ, RÚCULA E PISTÁCIO** 19€
Massa fresca, beringelas, pimentos vermelhos, curgetes, azeitonas taggiasche e pistácios triturados

PEIXE

CHOCO INTEIRO GRELHADO, MOLHO VIRGEM E RISOTO COM TINTA DE CHOCO	32€
Molho virgem: azeite, pimentos, curgetes, limão cristalizado e azeitonas taggiasche	
MAFALDINE COM GAMBAS E SOPA DE LAVAGANTE CASEIRA COM ESTRAGÃO	28€
LOMBO DE ROBALO A VAPOR E AMÊIJOAS E LEGUMES DA ÉPOCA SALTEADOS	30€
Legumes frescos: curgetes, pimentos vermelhos, beringelas, pak choi, primeiros rebentos de espinafres e óleo de ervas	

CARNE

ENTRECOSTO SIMMENTAL (300 g)	29€
Molho de pimenta verde, servido com batatas fritas frescas caseiras	
TOMAHAWK DE VITELA FRANCESA (500 g)	48€
Molho de pimenta verde. Servido com batatas fritas frescas caseiras	
LINGUINE ALLA CARBONARA COM PECORINO TRUFADO	17€
Receita tradicional com gema de ovo (sem natas), pancetta com pimenta e lascas de pecorino trufado	
MASSA DE TRIGO TAILANDESA COM FRANGO E LEGUMES DA ÉPOCA	22€
Molho tailandês: molho de soja, molho de ostra, sumo de limão, massa de tamarindo, molho nuoc mam, citronela, hortelã, coentro e cebolinha	
TÁRTARO DE CARNE DE VACA CHAROLESA CAPRESE	20€
Scamorza fumado, tomates cristalizados, limão cristalizado, manjeriço, molho Worcester e sal com aipo	

SOBREMESAS

Criações "Verão 2023" do nosso Mestre pasteleiro

COCO BEA	9.5€
Natas batidas com mascarpone e creme de coco envolvidas numa casca de chocolate Saint-Domingue 70%. Recheio de manga, maracujá, ananás e bagos de romã frescos com vagens de baunilha	
LE CITRON	9€
Natas batidas com mascarpone aromatizadas com sumo de bergamota, recheio cremoso de yuzu e biscoito petit sablé. Merengue francês com erva-cidreira	
LA CABOSSE SAINT DOMINGUE	9.5€
Biscoito de massa folhada, caramelo com amêndoas torradas, gianduja cremoso, mousse de chocolate Saint-Domingue 70% e molho de chocolate com flor de sal	
OH! FRAMBOESA	9.5€
Ganache com chocolate ruby, recheio de líchia e gel de framboesa, madalena aromatizada com água de rosas	
CAFÉ MIGNIARDISES	9.5€
Café ou chá acompanhado por três docinhos: Le Citron, Le Choco Surprise e La Framboisine	
TAÇA DE MORANGOS DA ÉPOCA	8€
Morangos franceses frescos	
TAÇA DE GELADO CASABEA	9€
Gelado ou sorvete caseiro do dia, com cobertura de creme de pasteleiro	

