RESTAURANTE
BARÃO FLADGATE
NAS CAVES TAYLOR'S

COUVERT 5€

Seleção de pão tradicional português, azeite virgem, vinagre balsâmico

ENTRADAS

COUSCOUS 15€
Salada fria, cravinho & salva, agrião, cebola caramelizada,
lâminas de aipo em pickle, legumes bio

PANACOTTA 16€
De ervilha, gema cremosa, compota de cebola roxa,
merengue de maracujá & bacon, crocante de mostarda

CARAPAU 17€
E o seu consommé, gelatina de pickle cebola roxa,
coração de tomate & texturas de beterrabas

VIEIRA & GAMBA 21€
Texturas de maçã, codium, maionese Kimchi,
ovas arenque, lascas de courgette braseadas

DO MAR

BACALHAU 25€
Espuma de pil-pil, endívia fumada, puré de alho francês & ervilha

CORVINA 28€
Meuniére, pistachio, purê de grão de bico & cardamomo,
emulsão de tomate, pó de presunto

ATUM 29€
Manteiga noisette de baunilha com louro fumado, puré de cebola assada,
molho à marinheira, couve kale, cevadotto de tomate & mão de buda

POLVO 30€
Puré abobora assada, rocha de tinta de choco, socarrat de polvo,
maionese de maçã verde & açafrão, aveludado de grelos & molho bordalesa

DA TERRA

SHORT RIB 25€
Croquete de cabeça de xara, puré de cenoura assada com mel, legumes, jus de hortelã

PORCO PRETO 25€
Cachaço em brine de funcho, aligott de batata com queijo de ovelha,
jus & groselha lacto fermentada

PATO 26€
Magret, puré de batata & beterraba, couve kale, crocante de mostarda,
laminas de beterrabas em pickle, jus de hibisco com framboesa

LOMBO DE NOVILHO 34€
Terrina de foie, farofa, batata gratin de tandori,
bimi grelhado, mini cenouras, jus de poejo

Este menu contém alergénios. Para sua segurança, se sofrer de alguma alergia ou intolerância alimentar, solicite aos nossos colaboradores a carta de alergénios.

VEGETARIANOS

BIFE 18€
De beterraba roxa, puré de beterraba amarela assado, pêra caramelizada, endívia roxa grelhada, gel de laranja, crocante de queijo Cheddar Vintage

CARIL 19€
De legumes bio, pão naan, arroz basmati, seitan marinado em soja & gengibre rosa

ACOMPANHAMENTOS

BATATA FRITA RÚSTICA 6€
Maionese de anchova, funcho

SALADA DE FOLHAS VERDES 7€
Tomate cherry, pepino, vinagrete de framboesa

ARROZ DE ENCHIDOS 8€
Basmati, chouriço de carne, bacon, salsa

SALADA DE BATATA 8€
Maionese, cornichons, mostarda, bacon, salsa fresca

MENU KIDS

Disponível apenas para crianças até aos 12 anos de idade.

ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA 18€

CREME DE LEGUMES DA HORTA 4€
Azeite virgem

SALMÃO 12€
Arroz de ervilhas, salada mix alfaces

TAGLIATELLE 12€
Carne picada à bolonhesa, parmesão

WAFFLE 5€
2 bolas de gelado

FRUTA LAMINADA 6€

SOBREMESAS

CHEESECAKE DE BANANA 10€
Garam masala, creme inglês de folha de bananeira, gelado de caramelo salgado

TIRAMISU 10€
Massa filo, “biscuits cuillère”, gelado de chocolate & crumble de café

MOUSSE DE LARANJA 11€
Caril, manjericão e ananás, peta zetas, crumble, cacau & gelado e ananás

PARFAIT 11€
De alperce, espuma de queijo de casca dura, amêndoa caramelizada, compota de casca de laranja, perfume de tangerina, crocante

Este menu contém alergénios. Para sua segurança, se sofrer de alguma alergia ou intolerância alimentar, solicite aos nossos colaboradores a carta de alergénios.