

POT&PAN

HARDCORE HOME COOKING

4400-245 PORTO

7-11



PARA ABRIR O APETITE

COUVERT	5€/PAX
Seleção de pães, manteiga de malagueta e limão, azeite virgem extra, e patê de sardinha da conservera	
SOPA DO DIA (Opção V)	5€
SOPA FRIA DE TOMATE E MELANCIA FUMADA (V)	6.5€
ESPADARTE CURADO E FUMADO	12€
com salada de manga, pepino, cebola e malagueta	
ATUM BRASEADO	13€
maçã, gengibre e batata doce	
MASSA FRESCA COM REQUEIJÃO E PÊRA (V)	10€
com molho branco e azeite de ervas	
PICA-PAU de novilho	15€
CAMARÃO PANADO e molho das Naus (P)	14€
PEIXINHOS DA HORTA	9€

SALADAS

GREEN LIVING (V)	15€
quinoa, alface iceberg, chicória, couve, pepino, camarão cozido, molho de abacate, ricota e caju	
PINK TROUBLE	13€
couscous, tomate cherry, pêssego grelhado, frutos secos tostados, queijo feta, menta, manjerição e pesto de beterraba	
MEAT FRIENDLY	13€
tiras de novilho marinadas e salteadas, verduras, tomate cherry, cebola, chips de alho frito e sementes de sésamo	

ARROZES

CALDOSO DE SAMES E LOMBO DE BACALHAU	22€
CARAMELIZADO DE PATO À ANTIGA	24€

VEGETARIANOS

CREMOSO DE ERVILHAS, HORTELÃ (V)	18€
telha de parmesão, espuma de tomilho e legumes glaceados	
TAGLIATELLE com limão e alcaparras (V)	16€

SPECIALS (POR RESERVA)

ROBALO AO SAL	110€
com arroz malandro de camarão e coentros (4 pax)	
CARAMELIZADO DE COSTELA	120€
Mendinha e bimis (4 pax)	
LEITÃO	220€
com salada aromática e chips (min 6 pax)	

PEIXES

PEIXE DO DIA e sua açorda	25€
ALETRIA DE LAGOSTIM E LULAS	29€
BIFE DE ATUM	22€
com molho de limão confitado, chips de batata-doce e mandioca	

CARNES

TORNEDÓ	26€
com molho de pimenta verde e mil folhas de batata	
FRANGO PIRI-PIRI	18€
com puré de raiz de salsa, cebola caramelizada e chips	
PLUMAS DE PORCO PRETO	20€
com milhos e salsa verde	

SOBREMESAS

FRUTA LAMINADA (VG)	8€
FRUTA À NOSSA MANEIRA (V)	9€
panacota de manga, carpaccio de abacaxi, calda de coco e lichia	
PÊSSEGO GRELHADO (V)	10€
com mascarpone, pistachio e ácer	
999 FOLHAS de pastel de nata (V)	11€
TORTA DE LARANJA E TEXTURAS (V)	10€
com sorvete de tangerina	

Os alimentos preparados no nosso restaurante podem conter os seguintes ingredientes alergénios: lactose, glúten, frutos de casca rija, amendoim, sésamo, ovos, tremoço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e aipo. Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, informe o seu empregado. IVA incluído.

CAIS DE GAIA 380, PORTO +351 220 028 940 THEREBELLO.COM