

OPTIMISTA

COUVERT

Pães variados, manteiga de cogumelos, molho do bulhão pato, azeitonas 3.5

ENTRADA

Sopa da época 4

Tomatada com infusão de alecrim e ovo escalfado 5

Ceviche de favas 6

Xerém e lingueirão em conserva e maionese de alho confitado 6

Pataniscas de polvo e pickle de cebola roxa 6

Croquetes de rabo de boi e maionese de couve *kimchi* à portuguesa 6

PRATO PRINCIPAL

Ensopado do mar (pão, bacalhau, alho, coentros, *dashi*, alho francês, alga *kombu*, ovo escalfado)..... 15

Peixe do dia, puré de couve flor e presunto, feijão verde salteado e couve *kimchi* à portuguesa 16

Cachaço de vitela, puré de batata doce, couve romanesca, cenoura assada e *jus* de rabo de boi 16

Os croquetes de rabo de boi, arroz de tomate malandrinho e salada 14

Cabeça, Tronco e Membros (bochecha de porco, entrecosto e *jus* de chispe, alho francês, aipo, cogumelos *shimeji* e espinafres) 16

Rosbife, *chimichurri*, esmagada de batata doce e agrião com vinagrete de mostarda 17

Vegetariano (sugestão do chef) 14

SOBREMESA

Leite creme com infusão, queimado ao momento 4

Pudim de pão, *crumble* de broa de milho, mousse de poejo e rebentos de erva cidreira 6

Maçã caramelizada em cesto de massa *brick*, *butterscotch*, gelado de baunilha e hortelã..... 5

Bolo de chocolate da Pureza, o Unicórnio (bolo chocolate com *coulis* de frutos vermelhos, amêndoa laminada e gelado de nata e manjeriço) 7

Gelado de baunilha com hortelã 3

Gelado de nata com manjeriço 3

OPTIMISTA

COUVERT

Various breads, mushroom butter, *bulhão pato* sauce, olives 3.5

STARTER

Soup of the season 4

Rosemary infused tomato on a toast with a poached egg 5

Broad beans ceviche..... 6

Fried corn with preserved razor clams and *confit* garlic mayonnaise 6

Octopus fritters and red onion pickle 6

Oxtail *croquettes* and *kimchi* cabbage mayonnaise 6

MAIN COURSE

Sea stew (bread, codfish, garlic, coriander, *dashi*, leek, *kombu* seaweed and poached egg)..... 15

Fish of the day with cauliflower and *presunto* purée, *sautéed* green beans, portuguese *kimchi* cabbage and vegetable sprouts 16

Veal tenderloin, sweet potato purée, romanesque cabbage, roasted carrot and oxtail *jus* 16

The oxtail *croquettes* with *malandrinho* rice and salad 14

From nose to toes (pork cheeks, pork ribs and hindfeet *jus*, leek, two textures celery, *shimeji* mushrooms and spinach) 16

Roast beef, *chimichurri* with sweet potato mash, water cress and mustard *vinagrette*..... 17

Vegetarian (chef's suggestion)..... 14

DESSERT

Infused custard cream 4

Bread pudding with cornbread crumble, pennyroyal mousse and lemon balm sprouts..... 6

Caramelized apple in a brick pastry basket, butterscotch with vanilla and mint ice cream 5

Pureza (The Unicorn) chocolate cake (chocolate cake, red berries *coulis*, laminated almonds and basil ice cream) 7

Vanilla ice cream with mint 3

Basil ice cream 3