

OPTIMISTA

COUVERT

Pão regional, manteiga composta, molho do bulhão pato, azeitona 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

Salada de polvo e lula 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

Especial do *chef* (quando há)..... 15

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

Regional bread, infused butter, *bulhão pato* sauce, olives 3.5

STARTER

Soup of the season 4

Rosemary infused tomato on a toast with a poached egg 5

Fava beans ceviche..... 6

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

Octopus and squid salad..... 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

Chef's special 15

DESSERT

Infused custard cream 4

Bread pudding with combread 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

OPTIMISTA

AVANT-GOUTS

Pain régional, beurre, sauce *bulhão pato*, olives..... 3.5

STARTER

Soupe de saison 4

Tomatada (sauce à base de tomate) avec une infusion de romarin et œuf poché 5

Ceviche de fèves 6

Xerém (à base de farine de maïs) de couteaux de mer et mayonnaise d'ail confit 6

Salade de poulpe et calamars..... 6

Croquettes de queue de bœuf et mayonnaise à base de chou *kimchi* à la portugaise 6

PLATS

Ensopado do mar (pain, cabillaud, ail, coriandre, *dashi*, poireau, algues *kombu* et œuf poché) 15

Poisson du jour, purée de chou-fleur et jambon fumé, haricots verts sautés, et choux *kimchi* à la portugaise..... 16

Collier de veau, purée de patate douce, choux romanesco, carottes au four, accompagnés d'un ragout de queue de bœuf 16

Les croquettes de queue de bœuf, riz aux tomates et salade 14

Cabeça, tronco e membros (joue de porc, côte de porc et sauce de pied de porc, poireau, céleri, champignons *shimeji* et épinards) 16

Rosbif, *chimichurri*, patate douce écrasée avec cressons et vinaigrette à la moutarde 17

Végétarien (suggestion du chef) 14

Spécial du chef (quand il y a) 15

DESSERTS

Crème brûlée avec infusion, flambée au moment de servir 4

Pudding de pain, crumble de pain de maïs, mousse à la menthe pouliot et pousses de mélisse..... 6

Pommes caramélisées dans un panier de pâte brick, butterscotch, glace à la vanille et à la menthe 5

Gâteau au chocolat Pureza la licorne (gâteau au chocolat avec un coulis de fruits rouges, amandes effilées et glace à la crème fraîche et basilic) 7

Glace à la vanille et menthe 3

Glace à la crème fraîche et basilic 3