

OPTIMISTA

COUVERT

Pão regional, manteiga composta, molho do bulhão pato, azeitonas 3.5

ENTRADA

Sopa da época 4

Tomatada com infusão de alecrim e ovo escalfado 5

Muxama, mousse de algas e camarão e tosta de broa alentejana 7

Xerém e lingueirão em conserva e maionese de alho confitado 6

Salada de polvo, lula e alface do mar 6

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

Arancinis de arroz de pato com queijo da ilha e pickle 6

Pica-pau com berbigão e molho do bulhão pato 10

Tábua portuguesa, com certeza (selecção de entradas para partilhar) 15

PRATO PRINCIPAL

Raviolis de bacalhau, molho de caldeirada, pimento assado e algas 17

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

Cachaço de vitela com berbigão, puré de cebola, *jus* de rabo de boi xerém frito e salada 19

Bife do espelho da agulha, xerém frito, molho de cheiros, pickles 19

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

Espetada de frango e alho francês braseado com salada de couve roxa, laranja e frutos secos 15

Vegetariano (sugestão do *chef*) 14

Especial do *chef* (quando há) 15

SOBREMESA

Leite creme com infusão, queimado ao momento 4

Sopa fria de calabaceira com figo, frutos vermelhos, tapioca, lima e frutos secos 6

Mil-folhas de massa brick, *curd* de ananás, mousse de côco, chocolate e frutos vermelhos 7

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

Gelado de baunilha com hortelã 3

Tábua de queijos 7

OPTIMISTA

COUVERT

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

STARTER

Soup of the season 4
Tomatada (tomato mash) infused with rosemary, poached egg with a toast 5
Muxama (smoked tuna), seaweed and shrimp mousse with corn bread toast 7
 Polenta with preserved razor clams and *confit* garlic mayonnaise 6
 Octopus and squid salad 6
 Oxtail *croquettes* and *kimchi* cabbage mayonnaise 6
Arancini with duck rice chorizo, cheese and pickle 6
Pica-pau (fried veal pieces) with cockles and *bulhão pato* sauce 10
 Board with a selection of starters to share 15

MAIN COURSE

Codfish *raviolis*, fish stew sauce, red peppers and seaweeds 17
 Fish of the day with cauliflower and *presunto* purée, *sautéed* green beans, portuguese *kimchi* cabbage and vegetable sprouts 16
 Veal tenderloin with cockles, onion purée, oxtail *jus*, fried corn and salad 19
 Premium steak, fried polenta and three peppers pickle 19
 The oxtail *croquettes* with *malandrinho* rice and salad 14
 Braised chicken kebab and leek with red cabbage, orange salad and nuts 15
 Vegetarian (chef's suggestion) 14
 Chef's special (sometimes we have it) 15

DESSERT

Infused *crème brûlée* 4
Baoba cold soup with fig, red fruits, *tapioca*, lime and caramelized peanut 6
Mille-feuilles brick pastry with pineapple curd, coconut mousse, chocolate and red fruits 7
 Pureza (The Unicorn) chocolate cake (chocolate cake, red berries *coulis*, laminated almonds and basil ice cream) 7
 Vanilla ice cream with mint 3
 Cheese board 7

OPTIMISTA

AVANT-GOUTS

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

ENTRÉES

Soupe de saison 4
Tomatada (sauce à base de tomate) avec une infusion de romarin et œuf poché 5
Muxama (thon fumé), mousse aux algues et aux crevettes avec pain de maïs 6
Polenta (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
Arancini de riz au canard et chorizo, fromage et pickle 6
Pica-pau (morceaux de veau frits) avec coques et sauce au *bulhão pato* 10
 Plateau avec une sélection d'entrées à partager 15

PLATS

Raviolis de morue, sauce à ragoût de poisson, poivrons rouges et algues 17
 Poisson du jour, purée de chou-fleur et jambon fumé, haricots verts sautés, et choux *kimchi* à la portugaise 16
 Collier de veau aux palourdes, purée d'oignon, jus de queue de boeuf, maïs frit et salade 19
 Bifteck *premium*, *polenta* frite et trois cornichons au vinaigre 19
 Les croquettes de queue de bœuf, riz aux tomates et salade 14
 Brochette de poulet braisé et poireau avec salade de chou rouge, orange et fruits secs 15
 Végétarien (suggestion du chef) 14
 Spécial du chef (quand il y a) 15

DESSERTS

Crème brûlée avec infusion, flambée au moment de servir 4
 Soupe froide de *baobá* avec figue, fruits rouges, tapioca, citron vert et arachide caramélisée 6
 mille feuilles de pâte brick avec caillé de ananas, mousse de coco, chocolat et fruits rouges 7
 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
 Plateau de fromages 7