

a mesa do

CNM

Menu à Carta

Couvert / Para começar

Pão de massa mãe do Craveiral Farm House, manteiga de algas e azeitonas 6

Sopas

Sopa de peixe do rio*(MR) 7

Sopa cremosa de legumes do Craveiral 5

Entradas e petiscos

Pastel de salsicha fresca, molho de citrinos (2 un.) 7

Peixinhos da horta com maionese de kimchi 9

Texturas de beterraba em solo comestível (MR) 12

Peixe* marinado, pickles, halófitas (MR) 14

Ostras ao natural, mignonette, o nosso molho cítrico picante (un. / ½ dúz.) 3,5/18

Pratos principais

Algas à Brás com pó de azeitonas (MR) 14

Arroz cremoso de feijocas com pataniscas de cogumelos 16

Açorda de peixe do rio com pão de massa mãe do Craveiral Farmhouse (MR) 18

Polvo, feijão manteiga e repolgas 20

Filete de peixe* da nossa costa 24

Salada de frango de raças autóctones portuguesas 17

Arroz de pato à Mesa do CAM 20

Javali estufado em vinho tinto alentejano, puré de batata doce, escabeche de legumes do Craveiral (MR) 20

Bife da vazia de Garvonesa à Portuguesa (MR) 23

Os nossos acompanhamentos	
Ovo estrelado com rendinha	4
Batata frita	4
Arroz salteado em azeite e alho	4
Esparregado	4
Puré de batata doce	4
Escabeche de legumes do Craveiral	4
Sobremesas	
Mousse de chocolate, azeite e flor de sal	6
Gatnabour	5
Macedónia de frutas da época	5
A mousse de algas de Joana Melo Duarte (MR)	6

* Na perspetiva da prática de uma cozinha sustentável, nesta nova ementa optamos por trabalhar o peixe em função da sua sazonalidade e disponibilidade. Os peixes de rio que usamos resultam de capturas de espécies invasoras por métodos tradicionais. Pergunte à sala que peixe estamos a utilizar em cada prato.

(MR) Se quiser optar por um menu regenerativo pode escolher uma sopa ou entrada MR, um prato principal (MR) e uma sobremesas (MR) pelo preço de 32€ (este valor exclui bebidas).

Carta de vinhos

Copo

Garrafa

Espumante

Luís Pato Blanc de Blancs 2024 (Bairrada) Maria Gomes e Sercialinho		26
Vale de Lobos Grande Reserva 2018 (Tejo) Fernão Pires		28

Branco

Mar Salgado 2024 (Vinhos Verdes) Arinto, Loureiro e Trajadura	5	14
Portal do Fidalgo 2024 (Vinhos Verdes) Alvarinho		22
Herdade da Amada 2022 (Alentejo) Arinto, Fernão Pires e Roupeiro		45
Malmequer 2024 (Dão) Bical, Cerceal, Encruzado e Malvasia Fina	5	14
Quinta da Biaía 2023 (Beira Interior) Síria		30
Monte da Ria 2024 (Algarve) Arinto	8	22
Graíña 2024 (Douro) Gouveio, Viosinho, Gabigato e Fernão Pires		38
Monte dos Perdigões Reserva 2024 (Alentejo) Antão Vaz e Arinto		27

Rosés

Escadas Infinitas 2023 (Douro) Touriga Franca e Touriga Nacional	5	14
Monte da Ria 2023 (Algarve) Negra Mole		23

Tintos

José Piteira Doc 2023 (Alentejo) Aragonês, Moreto e Trincadeira	7	16
Cabo da Roca Reserva 2021 (Lisboa) Touriga Nacional		32
Herédias 2021 (Douro) Touriga Franca		22
Valpaços 2024 (Trás os Montes) Tinta Roriz, Touriga Nacional e Tinta Amarela	5	14
Dom Vicente Reserva 2020 (Dão) Alfrocheiro e Touriga Nacional		22
Luís Pato 2014 (Bairrada) Vinhas Velhas		78