

# chou

**COUVERT** Pão rústico caseiro, azeite italiano & dukka (opcional & cobrado por pessoa) 9.5

**MEZZE** Para partilhar, beliscar e lambar os dedos:  
(trazem pickles feito por nós, salada de ervas frescas & azeitonas marinadas)

Doces cebolas assadas, com creme fresco & saint agur	15.
Beterrabas assadas na brasa, intensamente doces, com laban & hortelã	14.
Fritelle de ricota feita por nós, raspas de limão & sálvia	15.
Abóbora cabochan assada, doce e cremosa, com gergelim negro & coentro	15.
Aromática pimenta cambuci queimada no fogo com queijo manchego	17.
Salada fresca de pepino aonaga, iogurte feito em casa & hortelã	14.
Salada quente de trigo com cogumelos shitake, amêndoas & queijo de cabra	19.
Rougail: pasta de berinjelas queimadas com tomatinhos cereja & manjeriço	14.
Mandioca grelhada no carvão, sal grosso marinho & orégano fresco	14.
Cogumelos portobellos com salsa de avelãs & parmesão	19.
Queijo chevrotin derretido na chapa com mel de engenho & uvas crimson	19.
Lulinhas frescas na chapa com aioli	19.
Aspargos frescos grelhados com hortelã, avelã & ricota feita por nós	17.
Jamón ibérico curado 18 meses, cortado na faca (40g)	43.
Quiabos tostados na chapa com amendoim, limão tahiti & azeite de gergelim	15.
Sedoso avocado com dill, limão siciliano, parmesão & ovos de codorna	15.

## DA GRELHA A LENHA

Miolo de contrafilé argentino (ojo de bife) com alho assado (250g)	48.	Peixe fresco do dia, simplesmente grelhado na chapa a carvão (180g)	46.
Costeletas de porco, ternas e succulentas, com tomilho limão (inteira 500g) / (meia 250g)	44. / 30.	Fresquíssimo carapau grelhado inteiro <i>Gengibre, pimenta vermelha, limão cravo, coentro &amp; azeite de gergelim</i>	44.
Carpaccio rústico de contrafilé com rúcula, salsão & parmesão	41.	Polvo fresco na chapa com páprica espanhola & limão siciliano (150g)	76.
Coxa e sobrecoxa de frango, sem osso grelhada com erva-doce & pimenta caiena (220g)	35.		

## GUARNIÇÕES

Bowl de sete cereais com aspargos verdes & especiarias	13.
Batata doce orgânica, assada na brasa com manteiga	10.
Risoni cremoso com hortelã fresca & pecans	13.
Batatinhas novas amassadas na chapa com manteiga, dill & laban	12.
Salada verde com brotos & ervas	10.
Batatas rústicas amassadas com ovo, cebola, mostarda & manjerona fresca	12.

## DA COZINHA

Tagliatellini italiano com raspas de limão, creme fresco, bacon & perfumado poejo	38.
Papardelle italiano com pesto bianco, aspargos frescos & rúcula	41.
Reconfortante caldo de verduras com risoni, shitake, aspargos frescos & queijo grana	34.
Pilaf de cereais crocantes com tomatinhos queimados, ervilha torta, queijo cottage, cogumelos & hortelã fresca	37.

# chou

## SOBREMESAS

Torta de coco e limão, untuosa & radiante, servida com um pouco de laban	17.	Torta aveludada de chocolate Valrhona 70%, laranja, toffee & amêndoas tostadas	21.
Arroz tres leches: arroz doce cremosíssimo com raspas de laranja, baunilha & uma colherada de doce de leite, bem gorda	18.	Delicioso Saint Agur, pêras portuguesas, praliné de avelãs & mel orgânico	23.
Passion sundae: sorvete de baunilha verdadeira, creme batido, curd de maracujá & crocante de gergelim	19.	Degustação de queijos: um de vaca (Saint Agur), um de cabra (Chevrottin) & um de ovelha (Mancheço)	27.
		Fruta do dia	9.

## VINHOS DE SOBREMESA, DIGESTIVOS, COGNACS & LICORES

Taça 60ml

GRAPPA MONOVITIGNO CHARDONAY	Nonino, Friuli, Itália	17.
PORTO NIEPOORT SENIOR	Niepoort, Porto, Portugal	13.
MADEIRA DUKE OF CLARANCE RICH	Blandy's, Madeira, Portugal	15.
JEREZ CREAM HIDALGO	Jerez Hidalgo, Andalucia, Espanha	11.
POIRE WILLIAMS	G. E. Massenez, França	17.
GRAND MARNIER	Marnier-Lapostole, França	15.
LIMONCELLO	Feito por nós	15.
AMARETTO DISARONNO	Illva Saronno, Itália	16.
BAILEYS	R&A Bailey, Irlanda	16.
COGNAC GRAND CHAMPAGNE XO	Delamain, França	37.
COGNAC HENESSY VSOP	Hennessy, França	29.
BAS-ARMAGNAC VSOP	Tariquet, França	23.
SAUTERNES 2006	Schröeder & Schyler, França	24.

garrafa 135.