

## À LA CARTE



---

### SOPAS

---

Creme de tomate com pimentos e croûtons de bolo do caco paprika e orégãos

**6,00€**

Minestrone com legumes da época em caldo de enchidos, massa fina e parmesão

**7,00€**



---

### ENTRADAS

---

"Ravioli" de língua de vaca estufada com queijo gratinado e tomate cherry

**10,00€**

Camarão crocante com maionese de wasabi e pickle de legume

**12,00€**

Pataniscas com carne de aves, alheiras e chutney picante de líchia

**9,00€**

### Especialidade Goesa

Crepe picante "à Morgadinha" com recheio de marisco e especiarias

**9,00€**



## À LA CARTE



---

## ALTERNATIVOS

---

Salada da horta com  
sésamo, vinagrete de  
algas pão crocante  
e rebentos de rúcula

**12,00€**

"Risotto" com vinho  
tinto cogumelos,  
azeite de trufa e  
espargos

**16,00€**

Chamuças de legumes,  
ketchup caseiro de  
tomate-inglesês e  
pimentos

**12,00€**

## Especialidade Goesa

Caril de legumes

**16,00€**





## À LA CARTE



---

### PRATOS DE PEIXE

---

Salmão grelhado e  
marinado em azeite  
de tomilho  
(Risotto com caldo de  
algas wakame e  
espargos em sous-vide)

**19,00€**

Bodião confitado em  
manteiga de citrinos  
(Puré de batata com  
redução de crustáceos  
e brócolos assados)

**20,00€**

Lombo de bacalhau  
em azeite de louro  
(à Brás de cebola roxa  
e textura de broa de  
milho com azeitona  
desidratada)

**18,00€**

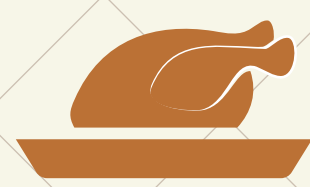
### Especialidade Goesa

Caril de camarão  
com sumo de coco e  
especiarias

**17,00€**



## À LA CARTE



---

### PRATOS DE CARNE

---

Acém de novilho grelhado  
e finalizado em vácuo  
(Arroz selvagem, molho  
caseiro de carne e  
cogumelos)

**17,00€**

Lombo de borrego  
glaceado em manteiga  
de alecrim  
(Terrina de batata com  
cebola roxa,  
ervas frescas e  
couve-romanesca)

**20,00€**

Bochecha de porco a  
longa cozedura com  
ameixa  
(Esmagada de batata  
doce, enchidos e  
courgette assada com  
sumo de limão)

**18,00€**

### Especialidade Goesa

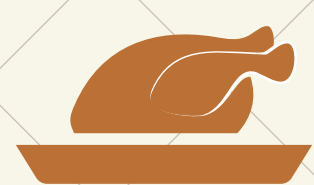
Caril de galinha  
temperada com sumo  
de coco e especiarias

**17,00€**





## À LA CARTE



---

### MENU CRIANÇA

---

Creme de cenoura  
com brunesa de  
legumes

**4,00€**

Bife de novilho  
com batata-frita e  
salada

**12,00€**

Escalope de frango  
panado com arroz  
basmati

**10,00€**

Mousse de  
chocolate com areia  
de m&m's

**4,00€**

---

“

*Para a parte  
mais doce da noite  
é logo abaixo*

...



## À LA CARTE



---

### SOBREMESAS

---

"Cheesecake" de  
chocolate branco,  
avelã e espuma de  
pitaya

**7,00€**

Banana regional em  
duas texturas,  
maracujá e frutos  
vermelhos

**8,00€**

"Fondant" de chocolate,  
areia de frutos secos  
e gelado de baunilha

**8,00€**

Seleção de queijos  
portugueses com  
compotas caseiras

**8,00€**

Trilogia de gelados  
caseiros e molho  
de fruta da época

**7,00€**

### Especialidade Goesa

Bebinca – doce de ovos  
com leite de coco  
e cardamomo

**7,00€**