

MENU SAL  
FOOD MENU

SAL  
*na*  
ADEGA

FOOD & ATLANTIC WINES



ADEGAMÃE

ATLANTIC WINES

# TAPAS E PETISCOS

---

Couvert	12,00
Pastéis de bacalhau - 3 unidades	6,00
Bolinhas de alheira com sésamo- 2 unidades	4,50
Queijo de Azeitão DOP	16,00
Tábua de queijos e enchidos	19,50
Ceviche de bacalhau	15,50
Línguas de bacalhau à Bulhão Pato	18,00
Bochechas douradas	13,00
Choco frito com maionese de alho e coentros	13,00
Pica-pau de novilho	16,50
Gambas da costa ao alho e coentros	25,00

# MENU

## SAL NA ADEGA

### Entradas

Couvert	12,00	Línguas de bacalhau à bulhão pato	18,00
Queijo de Azeitão DOP	16,00	Bochechas douradas	13,00
Sopa do dia	7,00	Choco frito com maionese de alho e coentros	13,00
Sopa rica da nossa costa	12,00	Gambas da costa ao alho e coentro	25,00
Ceviche de bacalhau	15,50		

### Pratos Bacalhau

Lombos de bacalhau com crocante de presunto	28,00
Arroz cremoso de coentros com cachaço de bacalhau confitado	24,00
Arroz de tomate malandrinho com bochechas de bacalhau à bulhão pato	24,00
Cachaço de bacalhau no carvão	26,50
O nosso brás de bacalhau	23,00
Caril de bacalhau com arroz basmati e amêndoa crocante	27,50

Todos os pratos são confeccionados com o melhor bacalhau de cura tradicional portuguesa. RIBERALVES

### Saladas

Salada de espinafres, queijo maçussa e pêra rocha com redução de vinho	18,50
Salada de frango, abacate, pickle de abóbora e molho de iogurte	17,00
Salada de camarão, manga e amêndoa	26,00

### Pratos Peixe

Polvinho da costa à lagareiro	25,50
Arroz de ameijoas com garoupa braseada	29,00

### Pratos Carne

Chuleton com chips de batata e legumes grelhados (2p)	75,00
Lombo de vitela com polenta frita, legumes e demi-glace	34,00
Barriga de porco grelhada com molho hoisin e maionese de limão	22,00
Bife à portuguesa	22,50

### Vegetariano

Brás de cogumelos	19,50
Salada de quinoa com falafel	17,50

### Sobremesas

Tarte de limão merengada	7,00	Pêra ao vinho, massa filo e creme de mascarpone	9,00
A nossa mousse de chocolate	6,50	Pastel de feijão	4,00
Crème brûlée com raspa de lima	7,00	Fruta da época	4,00
Mil Folhas de caramelo salgado	7,00		

# MENU DE HARMONIZAÇÕES



---

## Harmonização Petiscos

---

6 vinhos - 4 petiscos | 6 wines - 4 tapas

Prova AdegaMãe Silver

55,00

Couvert

Ceviche de bacalhau

Choco frito com maionese de alho e coentros

Pica-pau de novilho maturado com molho de mostarda e pickles

Pastel de Feijão

---

## Harmonização Sal na Adega

---

6 vinhos - 2 petiscos - 4 pratos | 6 wines - 2 tapas - 4 dishes

Couvert

80,00

Sopa rica da costa

Choco frito com maionese de alho e coentros

Lombo de bacalhau com crocante de presunto

Lombo de vitela com polenta frita, legumes e demi-glace

A nossa mousse de chocolate

# MENU DE HARMONIZAÇÕES

## BRUNCH

45,00

Cesto de Pães Variados

Manteigas Aromatizadas

Pastel de Bacalhau

Bolinha de Alheira com Crocante de Sésamo e Molho de Mostarda e Mel

Wrap de Bacalhau

A Nossa Tiborna

Queijo curado

Presunto

Panquecas com doces regionais

Fruta da época

## COMPLETE COM AS NOSSAS SUGESTÕES

Cenoura Baby com Molho César

4,50

Salada de espinafres, queijo maçussae pêra rocha com redução de vinho tinto

18,50

O nosso brás de bacalhau

23,00

## ACOMPANHADO COM

4 vinhos

Dory Colheita

Adegamãe Monocastas

Adegamãe Reserva

Sumo de Laranja

Café

# BEBIDAS

## SAL NA ADEGA

### Águas

Água das Pedras	2,00
Água das Pedras Limão	2,50
Garrafa água Lisa 700ml	2,50
Garrafa água Gás 700ml	3,50

### Sumos Naturais

Sumo do dia	4,00
-------------	------

### Cafés

Café	1,00
Capuccino	2,00
Chá	1,00
Chá frio	1,00

### Refrigerantes

Coca-Cola	3,00
Água tônica	3,00

### Cervejas

Cerveja Artesanal	6,50
-------------------	------

### Outras Bebidas

Porto Kranneman 10 anos	8,50
Porto Kranneman 20 anos	15,00
Ginja de Óbidos	6,00
Aguardente Lourinhã XO	8,50
Gin	9,50
Whisky Balvenie single malte 12 anos	12,00
Whisky Nikka from the barrel	12,00

