

Cardápio Feitoria Restaurante Wine Bar



Bebidas Não Alcoólicas

ÁGUA

Carnes

TERRA E MAR

Aperitivo

TAÇA DE CHAMPANHE

Refrigerantes

GARRAFA DE ÁGUA

6 €

Bebidas Quentes

CAFÉ

5 €

Second Course

TUNÍDEOS LÍRIO E ATUM

Third Course

HORTA E LAVAGANTE DO ATLÂNTICO

Fourth Course

BACALHAU, BATATA E TRUFA

Sixth Course

GAMBA DO DIA E ARROZ DE COGUMELOS

Seventh Course

PRESA DE PORCO DO ALENTEJO, FEIJOADA E RAÍZES

French

FOIE GRAS

Eighth Course

MALAGUETA, CHOCOLATE E LEITE DE CABRA

6 Passos

VEGETARIANO INTEGRAL

110 €

The Imperial Tea

CHAMPAGNE PAIRING

Sobremesa | Dessert

CHOCOLATE, BANANA E AVELÃ

Delícias Da França

PETIT FOURS

Bebidas

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS 8 PASSOS

95 €

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS 6 PASSOS

80 €

Fifth Course

CARNE, SALSIFI, CHOCOLATE, KOMBU E ALHO NEGRO

COZIDO DO MAR

Carne | Meat

PRESA DO ALENTEJO, CENOURAS, CACAU E TRUFA

ALENTEJO PORK LOIN, CARROTS, COCOA AND TRUFFLE

Categoria De Restaurante

TROPICAL

Cardápio Feitoria Restaurante Wine Bar



VEGANO

VEGETARIANO

Estes Tipos De Pratos São Servidos

LAGOSTA

PEIXE

CARNE

Amuse Bouche

PÃO DE FERMENTAÇÃO LENTA,
MANTEIGAS DE OVELHA E VACA DOP

SLOW FERMENTED BREAD, SHEEP AND
COW PDO BUTTERS

TÁRTARO TERRA E MAR

LAND AND SEA TARTAR

Peixe E Marisco | Fish And Shellfish

CHERNE, FEIJOADA DE SANTOLA E
EMULSÃO DE CITRINOS

WHITE GROUPER, SPIDER CRAB BEAN
STEW AND CITRUS EMULSION

CARABINEIRO DO ALGARVE, ARROZ
CAROLINO, MOLHO DAS CABEÇAS E
COCO

SCARLET SHRIMP FROM ALGARVE,
CAROLINO RICE, HEADS JUICE AND
COCONUT

Outros | Others

DJ AND SUPPER AT GASTROBAR 38°41'
FROM 00.00AM TO 3.00AM

DJ E CEIA NO GASTROBAR 38°41' DAS
00H00 ÀS 03H00

CHAMPAGNE AND RAISINS AT 00.00AM

CHAMPAGNE E PASSAS ÀS 00H00

entradas | starters

LAVAGANTE, ESPECIARIAS, MAÇÃ E
COENTROS

LOBSTER, SPICES, APPLE AND
CORIANDER

HORTA E ENGUIA FUMADA

GARDEN AND SMOKED EEL

BACALHAU, BATATA E CAVIAR FUMADO

COD, POTATO AND SMOKED CAVIAR

Os Pratos São Preparados Com

VEGETAIS

ATUM

CARNE DE PORCO

CAMARÃO REI

VIEIRAS

CAMARÃO

Cocktail

BRIOCHE, ANCHOVY, HORSE RADISH
AND SPROUT SALAD WITH AGED
BALSAMIC

CURED AMASHI FISH, BAY LEAF AND
CITRUS FRUITS

BRIOCHE, ANCHOVA, RABANO E
SALADA DE REBENTOS COM
BALSÂMICO ENVELHECIDO

“BARBELA” GRISSINI, PATA NEGRA HAM
AND CHIVES

GRISSINI DE BARBELA, PRESUNTO PATA
NEGRA E CEBOLINHO

PIGEON AND FOIE GRAS PIE

EMPADA DE POMBO E FOIE GRAS

LÍRIO CURADO, LOURO E CITRINOS

BEETROOT AND SEA URCHIN

Cardápio Feitoria Restaurante Wine Bar



BETERRABA E OURIÇO DO MAR

Feitoria Restaurante Wine Bar

Belém, Altis Belém Hotel,
Almada, Portugal

Horário de abertura:
Quarta-feira 19:00-21:30
Quinta-feira 19:00-21:30
Sexta-feira 19:00-21:30
Sábado 19:00-21:30

Feito com [Cardapio](#)

