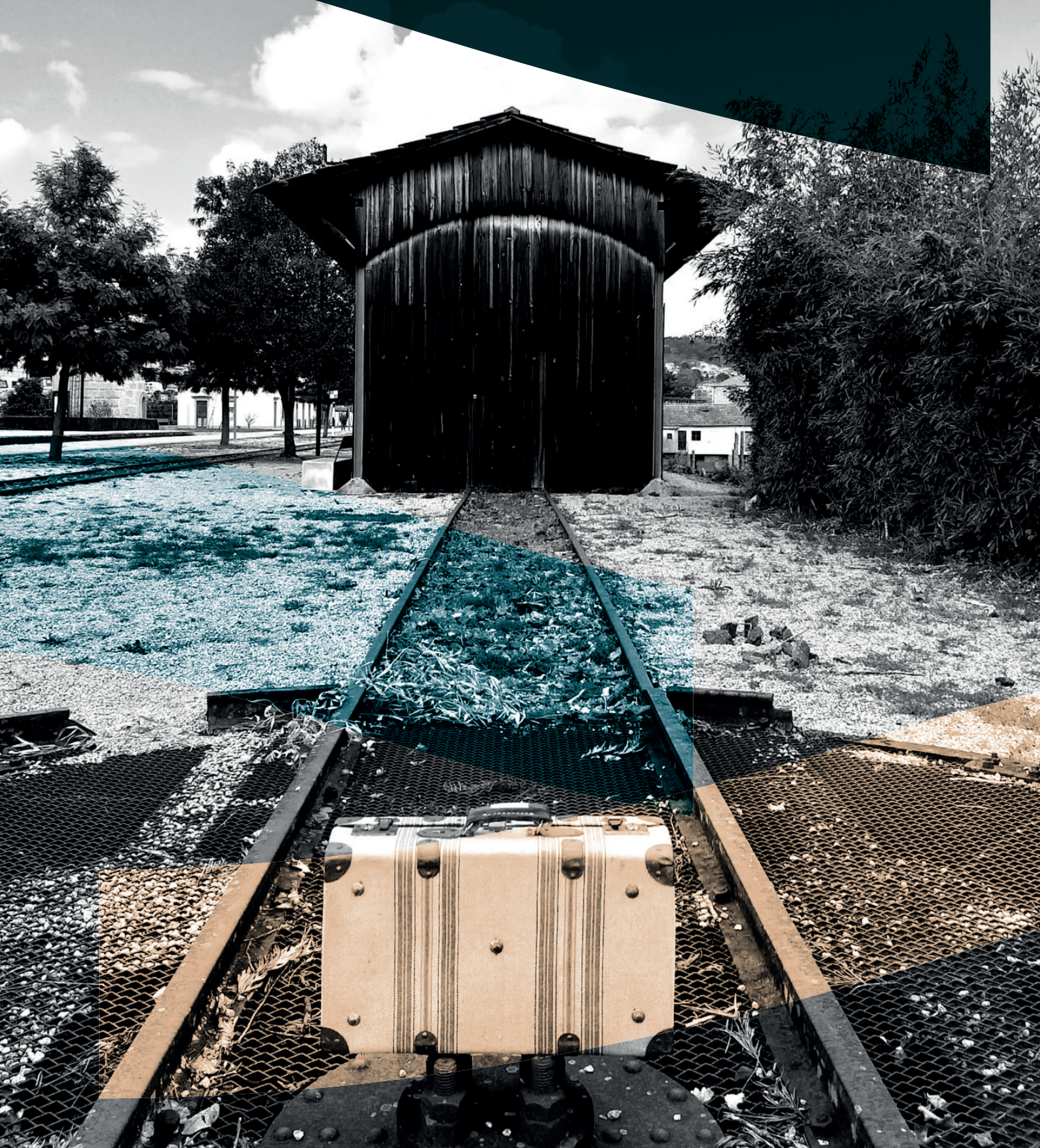


IMPULSO
RESTAURANTE

CARTA







SEJA BEM-VINDO A BORDO.

Instale-se confortavelmente para uma viagem pelas principais estações de sabores de um Portugal por descobrir. Aqui, são vários os pontos de ligação às memórias, aos lugares e à vontade de provar diferentes locais sem sair da mesa.

À sua frente, a cozinha é a estação central de preparação de pratos que surpreendem. Pela mão do Chef André Silva, o paladar faz o transbordo entre aromas e sabores de diferentes origens, todas confluentes no cunho lusitano de uma gastronomia ímpar.

O mapa do trajecto é uma ode à autenticidade, com pratos inspirados nos produtos que representam fielmente as várias linhas de ligação regional que convergem na Estação de Santa Apolónia.

Pelo caminho, poderá apreciar combinações perfeitas de Cozinha de Autor, ao mesmo tempo que os sentidos se rendem à inovação, à surpreendente criação de experiências sofisticadas e ao prazer de sentir que se percorrem ligações com o Mundo.

ENTRADAS

| | |
|--|--------|
| ATUM EM CONSERVA CASEIRA COM ESCABECHE DE MEXILHÃO Pepino, tomate, azeitona verde e grão-de-bico | 14,00€ |
| PRESUNTO DE PORCO PRETO E ABOBORA EM VÁRIAS TEXTURAS Requeijão e rúcula selvagem | 15,00€ |
| CAVALA FUMADA E RÚCULA SELVAGEM Molho de anchovas, ovo de codorniz, beterraba e crotons de Regueifa de Valongo | 13,00€ |
| BACALHAU E AS SUAS OVAS Bacalhau laminado com azeitona, misto de alfaces e pimentos assados | 17,00€ |

SOPAS & CREMES

| | |
|--|-------|
| CALDO VERDE Chouriço e broa de milho | 9,00€ |
| GASPACHO ALENTEJANO Tomate, pepino, pimento, pão alentejano e coentros | 9,00€ |
| SOPA DE CAÇÃO Coentros e pão alentejano | 9,50€ |

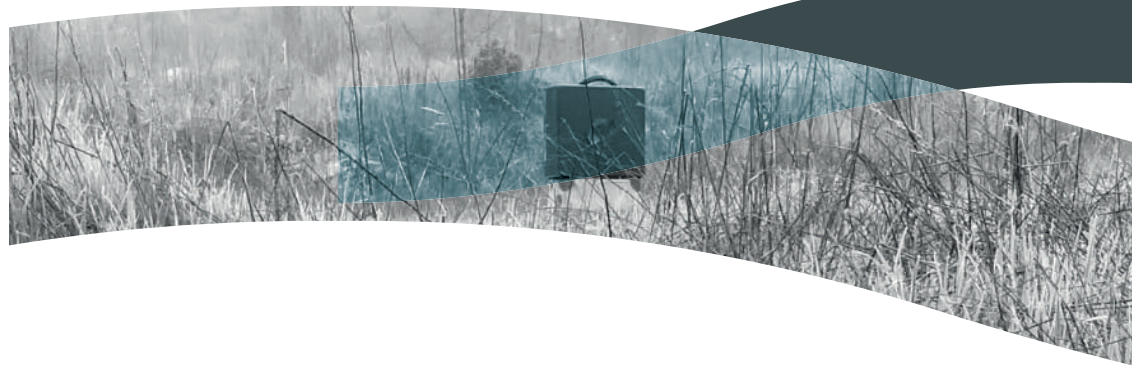


PEIXES & MARISCOS

| | |
|---|--------|
| O FIEL AMIGO COM LÍNGUA Lombo de bacalhau com alho e louro, arroz de línguas e coentros | 21,00€ |
| SETÚBAL DA TERRA AO MAR Choco frito com a tinta do mesmo, raviolis de algas e limão | 23,00€ |
| DOS AÇORES Pica pau de atum com pickles caseiros e inhame | 17,00€ |
| DE NORTE A SUL E ILHAS Arroz caldoso de peixes da nossa costa com camarão | 22,00€ |

CARNES

| | |
|---|--------|
| BEM À NOSSA MODA Bife à Portuguesa de vitela cachena com presunto do Alentejo | 25,00€ |
| PARA CÁ DO MARÃO Anho de Baião confitado com arroz de enchidos e legumes do mercado | 24,00€ |
| DAS ILHAS Ossobuco estufado com vinho tinto e legumes, cremoso de batata e queijo S.Jorge | 21,00€ |
| DA COPEIRA Peito de frango com molho de churrasco, puré de chervia e legumes da época | 19,00€ |



VEGETARIANO

| | |
|---|--------|
| TOFU E ALGAS Espinafres e limão | 13,00€ |
| COUVE FLOR E AMÊNDOAS Estragão e coentros | 12,00€ |

SOBREMESAS

| | |
|---|-------|
| PUDIM ABADE DE PRISCOS Laranja, avelã, citrinos e gelado de vinho do Porto | 7,50€ |
| TIGELADA DA BEIRA BAIXA Mousse de ananás dos Açores, e bolo de especiarias | 7,50€ |
| FARÓFIAS COM ESPUMA DE LEITE Amêndoas caramelizadas e gelado de moscatel roxo e merengue | 7,50€ |
| ABÓBORA E AMÊNDOA Torta de abóbora, creme de canela, requeijão, gelado de alfazema e leite de creme | 7,50€ |
| SELEÇÃO DE FRUTA LAMINADA | 7,00€ |

MENU INFANTIL

| | |
|--|--------|
| CREME DE LEGUMES | 6,50€ |
| PANADOS DE PESCADA COM ARROZ DE LEGUMES DA ÉPOCA | 10,00€ |
| ESPARGUETE A BOLONHESA | 10,00€ |
| BIFINHOS DE VITELA CACHENA COM BATATA FRITA E ARROZ | 10,00€ |
| TULIPA DE GELADOS | 6,50€ |
| PROFITEROLES COM GELADO DE BAUNILHA E MOLHO CHOCOLATE | 6,50€ |

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR

*Nota: Os nossos pratos podem conter vestígios de alergénios, tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido de Enxofre (sulfitos), Tremeços, Moluscos, Frutos de Casca Rija (Nozes), Sementes de Sésamo e Mostarda.

Por favor obtenha mais informações junto da nossa equipa.

