a mesa do

CAM

Menu à Carta

Couvert / Para começar

Pão de massa mãe do Craveiral Farm House e azeitonas	6

Sopas

Sopa de legumes do Craveiral	4
Caldo verde	4

Entradas e petiscos

Peixinhos da horta	12
Croquete de bacalhau	10
Nabo glaceado com queijo de cabra	7
Batata-doce com creme de queijo e citrinos	9
Vieira braseada com creme de couve-flor e chouriço crocante	7

Pratos principais

O Leitão	16
Arroz de pato d'A Mesa do CAM	19
Entrecôte com demi-glace	28
Filete de peixe* da lota	22
Bochecha estufada com puré de batata e ervas	19
Polvo com feijão manteiga e repolgas	19
Arroz cremoso com mini legumes (vegetariano)	14
Couve assada com creme de feijão branco (vegano)	11
Menu infantil	12

Por favor, informe-nos caso tenha alguma alergia.

Os nossos acompanhamentos

Ovo estrelado	4
Batata frita	4
Arroz salteado	4
Puré de batata-doce	4
Esparregado	4
Escabeche de mini legumes do Craveiral Farm House	4

Sobremesas

Gatnabur	8
Cheesecake com calda de frutas da estação	12
Pudim de Abade Priscos	7
Crumble de Broa, queijo de cabra e citrinos	6
Mousse de chocolate (vegano)	5

Águas

Água aromatizada	0,5
Água mineral	1,8
Água das Pedras	1,8
Água das Pedras limão	1,95

Sumos

Sumo do dia	3,5
Soda Why Not Cola e Cardamomo, Pessego e Gengibre, Roma e Pepino, Framboesa e Tomilho, Limao e Mate	4

Bebidas alcoólicas

Cerveja 20cl	2,6

* Na perspetiva da prática de uma cozinha sustentável, nesta nova ementa optamos por trabalhar o peixe em função da sua sazonalidade e disponibilidade. Os peixes de rio que usamos resultam de capturas de espécies invasoras por métodos tradicionais. Pergunte à sala que peixe estamos a utilizar em cada prato.

Carta de vinhos

	Copo	Garrafa
Espumante		
Luís Pato Blanc de Blancs 2024 (Bairrada) Maria Gomes e Sercialinho		26
Vale de Lobos Grande Reserva 2018 (Tejo) Fernão Pires		28
Brancos		
Mar Salgado 2024 (Vinhos Verdes) Arinto, Loureiro e Trajadura	5	14
Portal do Fidalgo 2024 (Vinhos Verdes) Alvarinho		22
Herdade da Amada 2022 (Alentejo) Arinto, Fernão Pires e Roupeiro		45
Malmequer 2024 (Dão) Bical,Cerceal,Encruzado e Malvasia Fina	5	14
Quinta da Biaía 2023 (Beira Interior) Síria		30
Monte da Ria 2024 (Algarve) Arinto	8	22
Graínha 2024 (Douro) Gouveio, Viosinho, Gabigato e Fernão Pires		38
Monte dos Perdigões Reserva 2024 (Alentejo) Antão Vaz e Arinto		27
Rosés		
Escadas Infinitas 2023 (Douro) Touriga Franca e Touriga Nacional	5	14
Monte da Ria 2023 (Algarve) Negra Mole		23
Tintos		
José Piteira Doc 2023 (Alentejo) Aragonês, Moreto e Trincadeira	7	16
Cabo da Roca Reserva 2021 (Lisboa) Touriga Nacional		32
Herédias 2021 (Douro) Touriga Franca		22
Valpaços 2024 (Trás os Montes) Tinta Roriz, Touriga Nacional e Tinta Amarela	5	14
Dom Vicente Reserva 2020 (Dão) Alfrocheiro e Touriga Nacional		22
Luís Pato 2014 (Bairrada) Vinhas Velhas		78