

ENTRADAS

Entretém de boca!...

PÃO DE ALHO	4
Bolo do caco tradicional barrado com deliciosa manteiga de alho caseira	
PÃO DE ALHO COM QUEIJO	5
O crocante pão de alho, com saboroso queijo mozzarella derretido	
CLÁSSICO E BOM	5
Sopa diariamente confeccionada com os melhores produtos do mercado	
SABOR DA SERRA	9
Folhado recheado com queijo de cabra e figos regionais em calda de vinho do Porto, servido sobre mistura de alfaces	
SALADA CAESAR DO MARINHEIRO	9
Folhas de salada crocantes, lascas de Parmesão, bacon e crêtons, molho Caesar e frutos secos	
CARAVELAS PEQUENAS	12
Camarão em infusão de Brandy aromatizado com citronela e malagueta	
BOMBOCAS	13
Tirinhas de peixe empanadas e fritas, servidas com molho tártaro caseiro	
FILIGRANA	14
Carpaccio de lombo de vaca aromatizado com vinagrete de alcaparras, pasta de cogumelos, tomate fresco esmagado e lascas de parmesão	
AS PÉROLAS DO MAR	17
Vieiras coradas em azeite cítrico sobre pak choi, complementadas com chutney de abóbora e servidas com saborosos profiteroles de presunto	

MASSAS

Massas e delícias vegetarianas...

ESTAÇÕES COLORIDAS	17
Queijo Burrata, sobre sortido de legumes grelhados e marinadaos com salpicos de pesto caseiro	
Servido frio	

PEIXE

Como manda a tradição, primeiro o peixe...

A COR ROSA DO MAR	22
Filete de salmão sobre risotto de rucola e juliana de legumes e topping de molho de iogurte	
"POLVO E COMPANHIA" ...!	23
Polvo salteado em azeite de alho e coentros, acompanhado de molho à portuguesa e batata cozida a murro	
UM TOQUE MEDITERRÂNEO	23
Filetes de peixe galo corados em azeite extra-virgem, adornados por chips de chouriço de porco preto e salicórnia, servido com puré de abóbora aromatizado com Lúcia-lima	
CAMINHO MARÍTIMO À ÍNDIA	23
Medalhões de tamboril e camarão salteado em molho de caril, acompanhado de arroz	
FUSÃO DOS ELEMENTOS	25
Tranche de peixe fresco no Jospers sobre pak choi salteada, manteiga de algas e polenta frita	
"TATAKI"	25
Atum fresco grelhado em crosta de sésamo, servido com puré de aipo e cebola desidratada	

CARNE

... e a carne de seguida!...

HAPPY BAR-B-QUE	19
Hambúrguer de carne Barrosã, queijo "Scamorza" e cebola confitada em pão fresco. Acompanhado de batata frita e molho BBQ caseiro	
AROMAS ASIÁTICOS	22
Supremo de frango, miso, gengibre, laranja e crocante de amendoim, acompanhado de puré de batata doce, milho baby e bimi de brócolos	
SABORES DE PORTUGAL	24
Presas envolvidas em molho de vinho do Porto e figos secos, acompanha batata salteada de cebolada	
UM CLÁSSICO DO MARINHEIRO	26
Peito de pato fatiado sobre molho escuro de laranja, servido com massa "Linguini", juliana de legumes e amêndoa laminada	
UMA VIAGEM À MADEIRA	27
Lombo de borrego sobre molho de vinho de Madeira, servido com salteado de funcho e pimento vermelho, polenta frita e chutney de abóbora	
"BIFE À PORTUGUESA"	32
Suculento bife do lombo de vaca frito com alho, louro e presunto em molho leve de vinho branco, servido com duas texturas de batatas	

CORTES

O melhor amigo da carne, o Jospers!...

Entrecosto glaceado	23
com molho BBQ. Servido com batata frita	
Rib eye ligeiro marmoreado, suculento e com sabor profundo (aprox. 250gr.)	29
Servido com batata salteada com cebolada	
Bife do lombo de vaca, do mais nobre e tenro, com um sabor elegante e sofisticado (aprox. 200gr.)	32
Servido com batata salteada com cebolada	
Tomahawk um corte da parte dianteira do lombo, com sabor intenso, com osso extra longo, (para 2 pessoas, aprox. 1kg)	59
Servido com batata salteada com cebolada	

ACOMPANHAMENTOS

Para completar a sua refeição escolha entre:

Arroz	4
Batata frita	4
Batata salteada com cebolada	4
Polenta frita	4
Salada mista	4
Espinafres em folha	5
Cogumelos salteados	5
Legumes salteados	5

Molhos

Manteiga de ervas	3
Molho BBQ com Bourbon Whiskey (frio)	3
Molho de pimenta verde	3
Molho de vinho da Madeira	3
Molho de vinho do Porto com figos secos	3

Couvert	*Preço por pessoa	2
(Pão, manteiga e paté de azeitonas)		
Queijo		4

Temos Pão sem Glúten
(aprox. 10min. tempo de espera)

GOSTOU DA SUA VISITA?



PARTILHE A SUA EXPERIÊNCIA
WWW.ATH.PT

EMENTAS DIGITAIS



<https://picklymenu.com/pt/omarinheiro>

Consulte informação de alergénicos através do QR Code ou fale com os nossos colaboradores

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Preços em €, incluem IVA a taxa legal em vigor