

## ブランチメニュー 2000yen

サラダ、スープ、パン、前菜、メインディッシュ、デザート、カフェのセットです。

Sopa e Salada  
本日のスープとサラダ

Entradas Mistas  
4種の前菜盛り合わせ

Sobremesa  
小さいデザート

+



### p r a t o

メインディッシュ

好きなお料理をお1つお選び下さい



### Arroz Polvo

タコの雑炊

ポルトガルの代表的なお米料理です。

### Carne de Porco à Alentejana

豚肉とアサリのアレンテージョ風

魚介とお肉をあわせたお料理。アサリの出汁と白ワインのソース。

### Bacalhau com Natas

バカリャウのクリームグラタン

バカリャウ（干し鱈）をつかったグラタンはどこが懐かしい味です。

### Empada de Bacalhau

バカリャウのパイ包み（数量限定）

しっとりとしたパイ生地の中にバカリャウのムースがとろーりと…

### Arroz de Pato

ローストした鴨の炊き込みご飯 (+200yen)

鴨のお肉と炊いたご飯をオープンでカリッと焼きあげて

### Chamfana de Borrego

ラムの赤ワイン煮込み (+400yen)

つついワインが欲しくなる伝統の一品。

### Francesinha a moda do Porto

フランセジーニャ ポルト風 (+400yen)

ポルトガル第2の都市ポルト発祥、フランスの女の子という名前のお肉のサンドイッチです。  
牛肉、ハム、チョリソをパンとチーズで挟み、特製ソースをぶっかけた女の子らしいお料理です。

### Cataplana do Mariscos

海の幸のカタプレーナ (+500yen)

マヌエルで一番人気のポルトガルの魚介のお鍋 (2名様より承ります)

残ったスープで雑炊をお作りします

## Sobremesa

デザート

好きなデザートをお1つお選び下さい

### Pao de lo

パオ デ ロー

日本のカステラの原型になったといわれる元祖カステラ。

### Gerardo de Madeira

マデイラワインの自家製アイスクリーム

マデイラワインがほんのり薫る濃厚なアイスクリーム。

### Cerradura de Chocolate

チョコレートのセラドゥーラ

生クリームとクッキーのスイーツをマヌエル風にアレンジ。

見た目も楽しく仕上げています。

### Maca Assada

焼きリンゴ ポートワインソース漬け

柔らかくなるまでじっくり火を通したリンゴとポートワインのソースが相性抜群。

### Pudim de Abobrinha

ズッキーニのプリン

玉子たっぷり、どこか懐かしいポルトガルのプリンに  
ビュレにしたズッキーニがフュージョン！

### Queijada de Sintra

ケイジャータ

ポルトガルの名物お菓子はエッグタルトだけではございません。  
ふんわり香ばしいチーズタルトです。

### Sardinhas Doce

イワシのお菓子

イワシを形をした卵黄クリームのお菓子

### Sobremesa Mista

デザートお任せ5種盛り合わせ (+1500yen)

甘いものが好きな方にはたまらない別腹メニュー。ポルトガルデザート5種の盛り合わせです。

お連れ様とシェアでも、おひとり様でも。ひとつひとつがミニサイズなのでべろりといけちゃいます。

お食後の飲み物をお選びください。

Cafe, Cha, Bica, Herb Tea

コーヒー、または紅茶、エスプレッソ、ハーブティー