

erva

Inspira-nos o novo estilo de vida e a nova energia da cidade de Lisboa,
as nossas origens e a cultura gastronómica Portuguesa.
Defendemos uma cozinha sem preconceitos, autêntica e honesta.

*We are inspired by Lisbon's life, energy and Portuguese gastronomic traditions.
We stand for open-minded, authentic and honest cuisine.*



Saiba qual a especialidade do Chef para hoje • *Don't forget to ask for our chef's specials*

couvert

Seleção de Pães, Manteigas e Azeite Monterosa Picual
Bread Selection, Butters and Picual Monterosa Olive Oil

3€ por pessoa / per person

entradas / starters

Creme de Espargos Verdes
Green Asparagus Cream Soup

6€

Tartelete de Cogumelos da Estação
Tartlet with Seasonal Mushrooms

9€

Tempura de Bacalhau, Maionese de Alho e Citrinos
Fresh Cod Tempura, Garlic Mayonnaise and Citrus

13€

Tártaro de Vaca Arouquesa, Nasturtium e Ovo
Arouquesa Beef Tartar, Nasturtium and Egg Emulsion

14€

Carpaccio de Novilho, Azeite de Trufa, Rúcula, Parmesão, Pistachio e Creme de Beterraba
Beef Carpaccio, Truffled Olive Oil, Rocket, Parmesan, Pistache and Beetroot Cream

16€

Vieiras com Vinagrete de Yuzu, Abacate, Pepino, Maça, Pimento e Sésamo
Scallops with Yuzu Vinaigrette, Avocado, Cucumber, Apple, Peppers and Sesame

17€

pratos principais / main courses

Salada de Legumes e Folhas da Época Grelhadas
Hot Salad of Grilled Seasonal Vegetables and Leaves

13€

Milfolhas de Aipo, Ragout de Cereais e Jus Vegetal
Celeriac Millefeuille, Grains Ragout and Vegetable Jus

14€

Peixe do Dia
Catch of the Day

€/kg

Arroz Carolino de Gambas com Coentros e Pimentos Fumados
Prawns Carolino Rice with Coriander and Smoked Peppers

23€

Bacalhau Tradicional em Crumble de Milho e Ervas
Traditional Codfish with Corn and Herbs Crumble

27€

Barriga de Porco, Legumes e Batata Doce
Pork Belly, Vegetables and Sweet Potato

22€

Vaca Arouquesa, Cebola Nova e Batata Chimichurri
Arouquesa Beef, New Onions and Chimichurri Potatoes

25€

Pá de Cordeiro, Beterraba e Batata em Hortelã Pimenta
Roasted Lamb Leg, Beetroot and Potatoes on Peppermint

28€

Carnes Maturadas

Dry-aged Meat

Servidas com Tomate no Jospier e Relish
Meat served with Jospier Tomato and Relish

Vazia 250gr <i>Tenderloin 250gr</i>	28€	Lombo 200gr <i>Sirloin 200gr</i>	28€
Entrecôte 300gr <i>Rib Steak 300gr</i>	28€	Costeletão <i>Porterhouse Steak</i>	85€/kg
Tomahawk	75€/kg	T-Bone	75€/kg

Molhos: Chimichurri, 3 Pimentas, Maionese de Chili Fumado, Alho Assado e Lima, BBQ ou Manteiga de Alho e Ervas
Sauces: *Chimichurri, 3 Peppers, Mayonnaise of Smoked Chilli Pepper, Baked Garlic and Lime, BBQ or Garlic and herbs butter*

Acompanhamentos

Sides

Batata Frita <i>French Fries</i>	3€
Batata Frita com Especiarias 🍷 <i>French Fries with Spices 🍷</i>	4€
Batata no Jospier <i>Jospier Potato</i>	3.50€
Esparregado <i>Spinach Purée</i>	4.50€
Legumes na Brasa <i>Grilled Vegetables</i>	4.50€
Salada com Vinagrete de Mel <i>Salad with Honey Vinaigrette</i>	3€
Puré de Batata Doce <i>Sweet Potato Purée</i>	4€
Salada de Tomate com Pimentos Assados <i>Tomato Salad with Grilled Peppers</i>	3€

sobremesas / desserts

Texturas de Ameixa

Plum Textures

6.50€

Beterraba e Cereja Negra

Beetroot and Dark Cherry

6.50€

Pêra e Citrinos

Pear and Citrus

7€

Maracujá e Trevos

Passion Fruit and Wild Sorrel

10€