



No Meio da Mesa Comes &

Entradas starters

PARA
PARTILHAR
TO SHARE

FRIOS • COLD

CEVICHE DE ESPADARTE ROSA, MARACUJÁ E PIMENTA DA TERRA
Pink swordfish ceviche, passion fruit and red pepper sauce

TOSTA DE ABACATE, SAPATEIRA E OVAS
Avocado toast, crab and roe (2UN)

TARTELETE DE TÁRTARO DE ATUM, BEARNÊS E PICKLE DE MOSTARDA
Tuna tartare tartlet, bearnaise sauce and mustard pickle (2UN)

SALADA DE ALFACES VARIADAS, QUEIJO FRESCO DE CABRA, FRUTA DE ÉPOCA E AMENDOIM
Assorted lettuces, fresh goat cheese, seasonal fruit, peanut sauce

OSTRAS DO SADO, MAÇÃ VERDE, PEPINO E FUNCHO
Oysters from Sado, apple, cucumber and fennel (2UN)

CARPACCIO DE LOMBO DE NOVILHO DOS AÇORES, OSTRA FRITA, ALCAPARRAS
Tenderloin carpaccio from Azores, fried oyster, capers

QUENTES • HOT

CROQUETES DE LEITÃO E CHUTNEY DE LARANJA
Suckling pig “croquetes” with orange chutney (2UN)

KATSU DE BORREGO COM SABORES ALENTEJANOS
Lamb “katsu” sando with flavors from Alentejo

GAMBAS ROSA DO ALGARVE COZIDAS EM VAPOR DE ALGAS, ALHO FRITO E LIMÃO
Pink prawn from Algarve steamed with seaweed, fried garlic and lemon butter

BRIOCHE COM SARDINHA BRASEADA, PIMENTO ASSADO E FOIE DO MAR
Brioche, braised sardines, grilled red peppers and monkfish liver (2UN)

CHOCO FRITO, AIOLI NEGRO, ALHO ASSADO E LIMÃO
Fried cuttlefish, squid ink aioli, roasted garlic and lemon

principais main courses

PEIXE • FISH

MASSADA DE LAGOSTA E AMÊIJOAS
Lobster and clams pasta

O NOSSO À BRÁS, CHOCO CONFIT, CEBOLA CARAMELIZADA, E BATATA PALHA
Zunzum’s “à brás”, confit cuttlefish, caramelized onion and crispy potato

POLVO NA BRASA, MIGAS DE BRÓCOLOS E ROMESCO
Charcoal grilled octopus, brocolli mash and romesco sauce

ARROZ CREMOSO DE PESCADA, BIVALVES E COENTROS
Portuguese creamy rice, hake, clams, cockles, mussels and coriander

A NOSSA CALDEIRADA, PEIXE DO DIA, POLVO, BIVALVES E GAMBA
Portuguese fish and seafood stew

CARNE • MEAT

PEITO DE PATO, ARROZ DE FORNO COM CHOURIÇO E CHUTNEY DE UVA
Duck magret, oven-baked rice with tradicional smoked sausage and grape chutney

PORCHETTA DE LEITÃO, CHIPS DE TUBÉRCULOS, FOLHAS E LARANJA
Suckling pig porchetta, chips, leaves and orange sauce

FRANCESINHA TRADICIONAL
Classic portuguese sandwich, sausage, cheese, ham, chorizo and steak

ESPETADA DE NOVILHO, TOUCINHO, CHIMICHURRI E MILHOS FRITOS
Beef and guanciale skewer, chimichurri and fried polenta

couv&rt

PÃO DO ZUNZUM (FERMENTAÇÃO LENTA), PASTA DE CHOURIÇO E MANTEIGA DOS AÇORES
Sourdough bread, chorizo paste and azorean butter

P/PAX 4

degu&stação

6 SUGESTÕES DO CHEF
6 Chef’s suggestions

Só disponível para mesa completa
Only available for the whole party

P/PAX 68

Pode ser VEGGIE can be

VEGGIE

Quinta de Lemos Jaen, Dão	50	
Estrada da Corte, Dão	30	7,5
Terras São Miguel, Dão	25	
Casa Saima Baga da Corga, Bairrada	35	
V Puro Aliás - Nuno do Ó, Bairrada	55	
Ninfa, Lisboa	38	
Infinitude, Lisboa	36	9
Çaloyo, Lisboa	62	
Como Deus Manda, Setúbal	45,5	
Marlene Vieira, Alentejo	40	8
V Virgo, Alentejo	45	
Monte das Bagas RSV, Alentejo	55	
Rumo, Alentejo	37	
Sátiro Clandestino, Alentejo	39	
Morgado do Quintão, Algarve	35	
VINHOS ROSÉ / ROSÉ WINES	75CL	15CL
Qalta, Douro	35	
Pingarelho, Bairrada	30	7,5
Efusivo Merlot, Açores	49	
VINHOS DOCES / SWEET WINES	50/75CL	5CL
DSF Moscatel Roxo (75CL)	120	12
LV Vinhas Velhas Licoroso (50CL)	120	12
Vollenweider Spatlese Riesling (75CL)	120	12
GENEROSOS / FORTIFIED WINES	50/75CL	5CL
Porto Vallado 10 Anos (50CL)	120	12
Porto Quinta do Infantado LBV (75CL)	80	8
Madeira Barbeito 10 Anos Malvasia (75CL)	120	12
Carcavelos Qta. dos Pesos 1995 (50CL)	150	15
ESCOLHA DO ESCANÇÃO SOMMELIER'S CHOICE	30	6