

CouVert

- PÃO DO ZUNZUM (FERMENTAÇÃO LENTA),
PASTA DE CHOURIÇO E MANTEIGA DOS AÇORES {4€}
p.p
Sourdough bread, chorizo paste
and azorean butter

EnTrAdAs

..... STARTERS

- CEVICHE DE ESPADARTE ROSA, {18€}
MARACUJÁ E PIMENTA DA TERRA
Pink swordfish ceviche,
passion fruit and red pepper sauce
- TARTELETE DE TÁRTARO DE ATUM, BEARNÊS {15€}
E PICKLE DE MOSTARDA (2UN)
Tuna tartare tartlet, bearnaise sauce
and mustard pickle (2UN)
- CROQUETES DE LEITÃO {10€}
E CHUTNEY DE LARANJA (2UN)
Suckling pig "croquetes"
with orange chutney (2UN)
- PATANISCAS DE CHOCO, {14€}
AIOLI NEGRO E LIMÃO (2UN)
Cuttlefish fritters, black aioli,
roasted garlic and lemon (2UN)

PRinCiPais

..... MAIN COURSES

- POLVO NA BRASA, MIGAS DE BRÓCOLOS E ROMESCO {25€}
Charcoal grilled octopus,
broccoli mash and romesco sauce
- ARROZ DE FORNO COM LAGOSTIM, VIEIRAS E MEXILHÃO {35€}
Baked rice with crayfish, scallops and mussels
- BOCHECHA DE PORCO PRETO ASSADA, {22€}
CASTANHAS FRITAS, NABO E CEBOLINHAS
Roasted black pork cheek, fried
chestnuts, turnip and baby onions
- NACO DE VITELA À MIRANDESA, MIGAS SALOIAS {29€}
"Mirandesa" beef steak, crispy
country bread with cabbage and beans

Semana Da Francesinha

18 DE JANEIRO
A 1 DE FEVEREIRO

{19€} TrAdicioNal

TRADITIONAL FRANCESINHA

- PÃO DE FORMA, BIFE DO LOMBO, SALSICHA, LINGUIÇA, MORTADELA, QUEIJO FLAMENGO, OVO, MOLHO TRADICIONAL

Sliced bread, sirloin steak, sausage, linguica (smoked sausage), mortadella, flamengo cheese, fried egg, traditional sauce. vegetarian sauce.



{22€} ATum & CaMaRão

TUNA AND SHRIMP FRANCESINHA

- PÃO BRIOCHE, BIFE DE ATUM, BERINGELA GRELHADA, TOMATE CONFITADO, SALSICHA DE CAMARÃO, QUEIJO FLAMENGO, CAMARÃO, OVO, MOLHO TRADICIONAL

Brioche bread, tuna steak, grilled eggplant, confit tomato, shrimp sausage, flamengo cheese, shrimp, fried egg, traditional sauce.

{22€} AçOriaNa

AZOREAN FRANCESINHA

- BOLO LÊVEDO, PASTA DE CHOURIÇO, BIFE DA VAZIA DOS AÇORES, PRESUNTO, QUEIJO DOS AÇORES 3 MESES DE CURA, OVO, MOLHO TRADICIONAL COM PIMENTA DA TERRA

Bolo lêvedo (sweet Portuguese muffin), chouriço paste, Azorean veal steak, cured ham, 3-month-aged Azorean cheese, fried egg, traditional

DO MENU ZUNZUM
From the Zunzum Menu

{18€} VeGeTaRianA

VEGETARIAN FRANCESINHA

- BRIOCHE ALFARROBA, QUEIJO FLAMENGO, PORTOBELLO GRELHADO, AROS DE CEBOLA FRITA, TOFU FUMADO E LAMINADO, BETERRABA LAMINADA, OVO, MOLHO VEGETARIANO

Carob brioche, flamengo cheese, grilled Portobello mushroom, crispy onion rings, smoked sliced tofu, sliced beetroot, fried egg, vegetarian sauce.

{18€} "AlenteJaNa"

ALENTEJANA FRANCESINHA

- PÃO DE FORMA, PISO DE ERVAS, QUEIJO DE SERPA AMANTEIGADO, BOCHECHA DE PORCO PRETO, PAIOLA DE PORCO PRETO, FARINHEIRA DE PORCO PRETO, GEMA E MOLHO TRADICIONAL

Brioche bread, tuna steak, grilled eggplant, confit tomato, shrimp sausage, flamengo cheese, shrimp, fried egg, traditional sauce.