



PEIXE MIÚDO STARTERS

Ostras 3
Oysters

Taco de polvo com molho de caril vermelho e coentros 1 unid. 4,5 // 2 unid. 8
Octopus Taco with red curry sauce and salsify chips

Taco de camarão com guacamole e chips de salsifis 1 unid. 4,5 // 2 unid. 8
Shrimp Taco with guacamole and salsify chips

Taco de choco com hortelã e lima 1 unid. 4,5 // 2 unid. 8
Cuttlefish taco with mint and lime

Taco de sardinha 1 unid. 4,5 // 2 unid. 8
Shrimp Taco with guacamole and salsify chips

Mexilhão thai 11
Caril verde, leite de coco e sumo de lima
Green curry, coconut milk and lime juice

Croquete de Lagostim 11
2 unid.
Crayfish Croquette

Tártaro de salmão 13,5
Salmon tartar

Tártaro de atum 13,5
Tuna tartar

Camarão salteado com an.ºndoins, rum, malagueta e leite de coco 13,5
Sutéed shrimp with malageta, peanut, rum and coconut milk

Ceviche Peruano 13
Peruvian Ceviche

Pica-pau de atum com pickles de cebola roxa 13,5
Tuna pica-pau with red onion pickles

Bao de bacalhau com sweet chilli e spring onion 1 unid. 6,5 // 2 unid. 11
Codfish Bao with sweet chili and spring onion

Bao vegetariano com kimchi e spring onion 1 unid. 5 // 2 unid. 9
Vegetarian Bao with Kimchi and spring onion

Caranguejo de casca mole em pão brioche e maionese kimchi 14
Soft-shell crab burger with kimchi mayonnaise

Carpaccio de Lírio com Ponzu e Espuma de Ostra 15,5
Greater Amberjack fish carpaccio with Ponzu and oyster foam

Sopa de Peixe 9,5
Fish Soup

Tataki de atum com emulsão de sésamo 9,5
Tuna tataki

PEIXE GRAÚDO MAIN DISH

Bitoque de Atum 17,5
Tuna steak with sautéed greens

Filetes de bacalhau com puré de wasabi 16,5
Codfish fillets with wasabi purée

Linguine nero com vieiras 17,5
Linguine nero with scallops

Camarão black tiger com puré trufado e maionese kimchi 18,5
Black Tiger shrimp with tuffle puree and kimchi mayonnaise

Corvina em crosta de nori, pak-choi, trigo sarraceno e molho miso 17
Corvina in nori crust, pak-choi, buckwheat and miso sauce

Risotto de Legumes da estação Seasonal vegetables risotto 16
Oyster mushroom risotto with nori seaweed powder

Polvo miso, tom yum e salada vietnamita 18
Miso octopus, tom yum and Vietnamese salad

PEIXE DE ÁGUA DOCE DESSERT

Mousse de Chocolate 70% com crumble de gengibre 5
70% chocolate mousse with ginger crumble

Petit gateau de caramelo com gelado de framboesa 6
Caramel petit gateau with raspberry ice cream

Crumble de Maçã com sorvete de maçã verde 5,5
Apple Crumble with green apple ice cream

Glúten/Gluten Lactose/Lactose Frutos secos/Nuts

Algumas das nossas receitas podem ser alteradas de acordo com as suas restrições alimentares, por favor fale com os nossos colaboradores/ We can change some of our recipes according to your food restrictions, ask our staff.

[peixola2015](#) [peixola_restaurante](#)
213 460 011 | e-mail. peixola@grupochamp.pt