

RAIZ



COZINHA
COM HISTÓRIA



COUVERT

Couvert com broa de Serpins e azeite local
Couvert with Serpins bread and local olive oil

(Por pessoa / Per person) 5.5€

ENTRADA · STARTER

Pão de alho e alecrim 	5€
<i>Garlic and rosemary bread</i>	
Croquete de javali	6€
<i>Wild Boar Croquette</i>	
Pastéis de bacalhau	7€
<i>Codfish cakes</i>	
Queijo crocante com maionese agri-doce 	6€
<i>Crispy cheese with sweet and sour mayonnaise</i>	
Creme de beterraba e nozes 	5€
<i>Beetroot and Walnut Cream</i>	

PIZZAS & HAMBÚRGUERES · PIZZAS AND BURGERS

Pizza memórias da Lousã 	13€
Queijo da região, castanha e mel	
<i>Pizza Memories of Lousã</i>	
<i>Regional cheese, chestnut and honey</i>	
Pizza reviver Itália 	14€
Burrata e tomate cherry	
<i>Pizza relive Italy</i>	
<i>Burrata and cherry tomatoes</i>	
Pizza viajar Portugal	16€
Presunto, queijo da ilha S. Jorge e rúcula	
<i>Pizza travel Portugal</i>	
<i>Cured ham, São Jorge island cheese, and arugula</i>	
Hambúrguer Raízes	16€
Frango crocante e pão de beterraba	
<i>Roots Burger</i>	
<i>Crispy Chicken and Beetroot Bun</i>	

PRATOS PRINCIPAIS · MAIN DISHES

Abóbora e sálvia 	12€
Gnocchi de abóbora, caju e tomate cherry	
<i>Pumpkin & Sage</i>	
<i>Pumpkin Gnocchi, cashew and cherry tomato</i>	
Polvo e ervilha	23€
Polvo com puré de ervilha e gengibre	
<i>Octopus and pea</i>	
<i>Octopus with pea and ginger purée</i>	
Javali e castanha	22€
Terrina de javali, puré de castanha e molho de vinho tinto	
<i>Pizza travel Portugal</i>	
<i>Wild boar terrine, chestnut purée and red wine sauce</i>	

SOBREMESAS · DESSERTS

Chocolate ³	7€
<i>Chocolate ³</i>	
Pêra / Beirão / Amêndoa	8€
<i>Pear / Licor Beirão / Almond</i>	
Pudim de castanha e vinho do Porto	7€
<i>Chestnut and Port wine pudding</i>	
Seleção de queijos nacionais	21€
<i>Selection of Portuguese cheeses</i>	



Vegan



Vegetariano / Vegetarian
