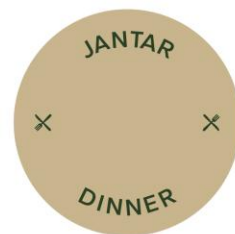


RAIZ

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

À descoberta do bosque 8€
Croquete de javali / Compota de cebola / Maça caramelizada e moscatel
Discovering the woods
Wild boar croquette / Onion compote / Caramelized apple and moscatel

O nosso queijo  7€
Queijo Rabaçal caramelizado / Rúcula / Frutos vermelhos / Nozes
Our cheese
Caramelized Rabaçal cheese / Arugula / Red berries / Walnuts

Abóbora & avelã  8€
Abóbora / Queijo vegan / Mel da Lousã / Rebentos
Pumpkin & Hazelnut
Pumpkin / Vegan Cheese / Lousã Honey / Sprouts

Polvo & citrinos 13€
Carpaccio de polvo / Vinagrete de citrinos / Coulis de pimento
Octopus & Citrus
Octopus Carpaccio / Citrus Vinaigrette / Pepper Coulis

PIZZAS

Pizza memórias da Lousã  13€
Queijo da região, castanha e mel
Pizza Memories of Lousã
Regional cheese, chestnut and honey

Pizza reviver Itália  14€
Burrata e tomate cherry
Pizza relive Italy
Burrata and cherry tomatoes

Pizza viajar Portugal 16€
Presunto, queijo da ilha de São Jorge e rúcula
Pizza travel Portugal
Cured ham, São Jorge island cheese, and arugula

PRATOS PRINCIPAIS · MAIN DISHES

Javali e castanha 22€
Terrina de javali / Puré de castanha / Molho de vinho tinto
Wild Boar & Chestnut
Wild Boar Terrine / Chestnut Purée / Red Wine Sauce

Novilho & ervas 28€
Lombo de novilho / Puré de batata doce / Grelos / Molho de laranja
Veal & Herbs
Veal Loin / Sweet Potato Purée / Turnip Greens / Orange Sauce

O nosso cabrito Cabrito assado no forno / Migas da Lousã / Arroz de miúdos <i>Our Roasted Goatling</i> <i>Oven-roasted goatling / Lousã-style migas / Giblet rice</i>	25€
Bacalhau à Viscondessa Broa de Serpins / Grelos / Batata / Cebolada <i>Cod "à Viscondessa"</i> <i>Serpins bread / Turnip greens / Potato / Onion</i>	20€
Polvo & Ervilha Polvo / Puré de ervilha / Gengibre <i>Octopus & pea</i> <i>Octopus / Pea purée / Ginger</i>	23€
Abóbora & Sálvia  Gnocchi de abóbora / Caju / Tomate cherry <i>Pumpkin & Sage</i> <i>Pumpkin gnocchi / Cashew / Cherry tomato</i>	12€
Beterraba & Maça  Beterraba / Puré de maçã assada / Espinafres / Nozes <i>Beetroot & Apple</i> <i>Beetroot / Roasted apple purée / Spinach / Walnut</i>	13€
SOBREMESAS · DESSERTS	
Chocolate ³ <i>Chocolate ³</i>	7€
Pêra / Beirão / Amêndoa <i>Pear / Licor Beirão / Almond</i>	8€
Pudim de castanha e vinho do Porto <i>Chestnut and Port wine pudding</i>	7€
Seleção de queijos nacionais <i>Selection of Portuguese cheeses</i>	21€



Vegan



Vegetariano / Vegetarian
