

BOOK & COOK

COZINHA AO VIVO · KAMADO EXPERIENCE

EST.
2016

ENTRADAS / STARTERS

A Brincadeira, Milan Kundera- 14€

(Tábua de queijos e presunto) | (Cheese and cured ham board)

Em nome do Povo, Lara Pawson- 9€

(Carpaccio de Polvo com pimentos e azeitona) | (Octopus carpaccio with peppers and olives)

Viagens na minha terra, Almeida Garrett- 8€

(Croquete de Alheira com maionese de Alho) | (“Alheira” croquettes with garlic mayonese)

O Velho e o Mar, Ernest Hemingway- 10€

(Escabeche de Sardinha) | (Sardine marinade)

Mensagem, Fernando Pessoa- 9€

(Mil Folhas de Cogumelos e queijo) | (Mushrooms and cheese pastry “Mil Folhas”)

A Balada do Mar Salgado, Hugo Pratti- 12€

(Tataki de Atum Bonito com manga) | (Bonito’s Tuna Tataki with mango)

O Lobo do Mar, Jack London- 10€

(Tempura de Bacalhau com molho de pimentão) | (Codfish Tempura with paprika sauce)

O Segundo Sexo, Simone de Beauvoir- 11€

(Farinheira de canela com pão de alfarroba) | (Cinamon “Farinheira” with carob bread)

Equador, Miguel Sousa Tavares- 10€

(Mini Pregos de Camarão grelhado) | (Grilled prawn mini sandwiches)

INFANTIL / CHILDREN’S MENU

Peter Pan, James Barrie- 9€

(Hamburguer com batata frita) | (Burger with fries)

O Patinho Feio, Hans Christian Anderson- 9€

(Perninhas de Frango com esparguete) | (Chicken legs with spaghetti)

O Príncipezinho, Antoine de Saint-Exupéry- 9€

(Filetes de Pescada panados com arroz) | (Breaded fish fillets with rice)

SALADAS /SALADS

Salada Grega- 10€

(Greek Salad)

Salada de Frango- 12€

(Chicken Salad)

Salada Literária - 13€

(Literary Salad)

BOOK & COOK

COZINHA AO VIVO · KAMADO EXPERIENCE

EST.
2016

PEIXE / FISH

Uma Viagem à Índia , Gonçalo M.Tavares- 14€

(Caril de Gambas com arroz branco) | (Prawns curry with rice)

Rumo ao Farol , Virginia Woolf-14€

(Filete de Robalo com salada de couscous, uvas e rúcula) | (Sea bass fillet with couscous, grapes and arugula salad)

Vinicius de Moraes cozinha para Pablo Neruda- 15€

(Camarões com tomate recheado e tomate crocante) | (Pablo Neruda Prawns)

Portugal Contemporâneo , Oliveira Martins- 15€

(Lombo de Bacalhau no Kamado com Brás de Azeitona) | (Grilled codfish loin, “Kamado” Style with olives “Brás” style)

Mau tempo no Canal , Vitorino Nemésio- 16€

(Salteado de Polvo com cebolada, batata doce e especiarias) | (Sautéed Octopus with onion and sweet mashed potato and spices)

CARNE / MEAT

Orgulho e Preconceito , Jane Austen- 14€

(Barriga de Leitão no Kamado com tomate confitado) | (Grilled suckling pig belly “kamado” style with tomato confit)

Sinais de Fogo , Jorge de Sena- 15€

(Pernas de Codorniz fritas com molho asiático e arroz branco) | (Fried quail leg with asian sauce and rice)

O Caminho Imperfeito , José Luis Peixoto- 16€

(Bochechas de Porco Preto em espumante com açorda de amêijoia) | (Pork cheeks with sparkling wine and clams stew)

A Vida num Sopro , José Rodrigues dos Santos- 18€

(Naco de Novilho com molho foie (200gr) | (Calf loaf with foie sauce (200gr)

A Cidade e as Serras , Eça de Queirós- 20€

(Lombo de Novilho com molho de queijo da serra e vegetais) | (Veal tenderloin with creamy cheese sauce and vegetables)

VEGETARIANO / VEGETARIAN

Ir à Índia sem sair de Portugal , Agostinho da Silva- 13€

(Caril de Vegetais com arroz aromático) | (Vegetables curry with aromatic rice)

Perto do coração selvagem , Clarice Lispector- 15€

(Risotto de Cogumelos selvagens com parmesão crocante) | (Mushrooms risotto with crispy parmesan)

Guerras de Alecrim e Manjerona , António José da Silva- 15€

(Pasta fresca com pesto e tomate confitado) | (Fresh pasta with pesto and tomato confit)