



Há mistérios que nunca desvanecem e, mesmo que desvendados, é na constante busca por uma resposta já desvelada que encontramos não um acto de loucura mas sim um ritual de redescoberta. Às vezes, muitas vezes, queremos viver a antecipação tanto quanto os próprios momentos que indagamos.

O **The Insólito** é esse acto de redescoberta, esse ritual de antecipação. A primeira vez que não se esquece e que de algum modo se repete. Uma viagem a um destino enigmático mas inexplicavelmente íntimo em que cada chegada nos conduz a memórias familiares ainda que inesperadamente únicas.



DA BARRA

QUEIJOS & ENCHIDO - 18

Seleccção de 3 Queijos (Curado, Fresco e Amanteigado) e Paia de Porco Alentejano.

Selection of 3 Cheeses (Cured, Fresh and Soft) and Iberian Pork Chorizo.

SIR VICHE - 9,5

Ceviche da noite.

Check what is tonight's Ceviche.

OSTRAS - 7,5

Trio de Ostras ao natural.

Oysters trio.

MARIA VAI COM AS OSTRAS - 11

Dupla de Ostras com o nosso Bloody Mary.

Pair of Oysters with our Bloody Mary.

CONCHA DO DIA - 15

Concha do Dia com Molho de Cebola Roxa confitada em Azeite, Tomilho e Raspa de Limão.

Clam of the Day with confit Red Onion, Thyme and Lemon Zest.



ENTRADAS

COUVERT OPERATION - 3

Pão, Azeitonas Galegas
e Azeite Aromatizado.

*Bread, Marinated Olives
and Olive Oil.*

VERDE ERVILHA - 4,5

Sopa fria de Ervilhas com base de Caldo
de Peixe, Gengibre, Malagueta e Hortelã.

*Cold Green Pea Cream Soup, Fish Stock,
Ginger, Red Chilli and Mint.*

PASTÉIS DE POLVO - 7

Pastéis de Polvo com Coulis de Pimentos
e Aioli de Açafrão.

*Octopus fritters with Bell Pepper Coulis
and Saffron Aioli.*

TERRINE - 5,5

Terrine de Porco Ibérico e Nozes servido
com Chutney de Tâmara e Chalotas.

*Iberian Pork and Walnut terrine with Date
Chutney and Shallots.*

CARPATO - 12

Peito de Pato fumado em Tomilho
com Laranja e Compota de Pêra e Porto.
Servido com o Smoke Me cocktail.

*Thyme smoked Duck Breast with Orange
and Pear and Port Jam. Served with
a Smoke Me cocktail tasting.*



ENTRADAS

TÁRTARO DE NOVILHO - 9

Tártaro de Novilho com Alcaparras, Cebola Roxa, Cebolinho, Shimeji e Gema de Codorniz.

Beef Tartar with Capers, Red Onions, Chives, Shimeji and Quail Egg Yolk.

CODORNIZ - 6,5

Codorniz confitada e assada, servida com salada de Raíz de Aipo, Raddichio e Nozes com Iogurte e Dijon.

Roasted quail served with raddichio, celeriac and walnut salad with yogurt and dijon dressing.

SALADA INSÓLITA - 5,5

Salada de 3 Beterrabas, Alface Romana, Fava fina, Cebola Pickle e Agrião com Requeijão de Ovelha D.O.P. Azeitão.

Roasted and Shaved Beetroot salad with Romaine lettuce, Broad Beans, Pickled Red Onion, Watercress and Sheep's Curd.

VEGETA

Pergunte-nos o que temos hoje.
Ask us what's available tonight.



PEIXE

POLVO UNIDO - 20

Polvo grelhado envolvido em Molho Verde, Tomate Rama confitado, Coração de Alface grelhado, Croquete de Paiola e Aioli.

Grilled Octopus and Green Sauce, Confit Vine Tomatoes, grilled Baby Gem Lettuce, Paiola Croquette and Aioli.

PEIXE DA NOITE - 18

Filete de Peixe da noite Corado em Azeite com Fricassé de Fava Fina, Tomate Cherry e Cebola Roxa, Espinafres e Berbigão.

Pan-Fried Filet of Fish with Broad Beans, Cherry Tomato, Red Onion, Spinach and Cockles.

BACALHAU - 19

Lombo de Bacalhau confitado em Azeite, Alho e Coentros com Crosta de Pão de Mafra, Arroz Malandrinho de Tomate e Pimento Vermelho, Palha de Maçã Verde e Azeite de Cebola Roxa *Confit*.

Confit Salt Cod, Garlic and Coriander with Mafra Bread Crust, "Carolino" Rice with Tomato Sauce and Red Bell Pepper, Green Apple Batons and confit Red Onions.



CARNE

SR. PORCO - 18

Barriga de Porco crocante “à Bairrada”,
Puré de Batata Doce Laranja, Maçã Bravo
Esmolfe assada e Grelos salteados com
Molho Chimichurri.

*Crispy Pork Belly with Black Pepper Sauce,
Orange Sweet Potato Purée, roasted “Bravo
Esmolfe” Apple and sautéed Cabbage Tops
and Chimichurri Sauce.*

FRANGO DO CAMPO - 17

Frango do Campo Assado no Forno com
Migas de Leite, Gratin de Batata Frita
e Agrião em Molho Dijon.

*Roasted Free-Range Chicken with Bread
Sauce, Refried Potato Gratin and Watercress
on Dijon Sauce.*

ENTRECÔTE A DOIS - 40

Entrecôte Maturado com Molho Jus Insólito,
Batata Ágria salteada com Salsa e Chalotas,
Salada de Agrião com Vinaigrette de Dijon.

*Ribeye Steak with Insólito Jus Sauce, Diced
sautéed Potatoes with Parsley and Shallots,
Watercress Salad and Dijon Vinaigrette.*

(for 2)

BORREGO - 19

Borrego assado no forno a baixa
temperatura (4h), Batata Nova salteada,
Alga Wakame, Ervilhas e Hortelã.

*Slow cooked Lamb, sautéed New Potatoes,
Wakame Seaweeds, Green Peas and Mint.*



SOBREMESAS

LIMÃO & MERENGUE - 7

Bolo de Limão e Sementes de Papoila,
Gelado de Tomilho e Limão, Merengue Italiano
e Granola caseira com Flor de Sal.

*Lemon and Poppy Seed Sponge, Lemon
and Thyme Ice Cream, Italian Meringue
and Homemade Salted Granola.*

AVELÃ & FRUTOS VERMELHOS - 9

Mousse de Avelã, Calda de Cereja
e Pimenta Preta, Framboesa Desidratada
e Avelãs Caramelizadas.

*Hazelnut Mousse with Cherry
and Black Pepper Coulis, Dehydrated
Raspberry and Caramelised Hazelnuts.*

ABACAXI & GOIABA - 7

Espuma de Iogurte com Abacaxi
Assado e Pimenta da Jamaica,
Merengue de Côco e Sorbet de Goiaba.
*Yoghurt Foam, Roasted Pineapple and Allspice,
Coconut Merengue and Guava Sorbet.*



SOBREMESAS

TARTE DE CHOCOLATE - 8

Tarte de Chocolate 70%
e Gelado de Clementina.

*70% pure Chocolate tart
and Clementine Ice Cream.*

MAÇÃ & PÊRAS - 7

Terrina de Maçã e Pêra Caramelizada,
Crocante de Nozes, Creme de Tomilho
e Molho Toffee.

*Baked Apple and Pear terrine, Nut
Crumble, Thyme Cream and Toffee Sauce.*

FROOTA - 5

Fruta da Época.

Seasonal Fruit.