

A nossa ementa no austa evolui consoante a disponibilidade de produtos da nossa horta e do solo dos fornecedores em que confiamos para obter ingredientes bons e honestos. Isto permite-nos alterar o menu com alguma frequência, mas dificulta variações que não tenham sido previamente notificadas.

austa

(‘OSS-TÁ)

Cada prato foi concebido para ser partilhado e é servido para duas pessoas. Recomendamos a escolha de 3 pratos por pessoa (n.i pão caseiro e acompanhamentos). Tudo é servido seguindo o fluxo da cozinha.

jantar



PRATOS PARA PARTILHAR

PÃO CASEIRO, EMULSÃO DE BANHA DE PORCO, AZEITE EXTRA-VIRGEM (GT) 7

OSTRAS, PEPINO EM PICKLE, ENDRO (M) 3 OU 6 (UNI) 10/20

SALSICHON BELLOTA, CHORIZO BELLOTA 18 (MALDONADO, ESP)

CROQUETE DE JAVALI (GT, L, SJ, S) 9 (2 UNI)

RAÍZES DE INVERNO, QUEIJO DE OVELHA, AVELÃ (FS, L, V) 14

COGUMELOS SELVAGENS, MANTEIGA QUEIMADA, ALHO FERMENTADO (L, O, GT, V) 17

CHOCO, ALGAS, CITRINOS (M, L, S) 17

COUVE FLÔR GRELHADA, AMÊNDOA, PAPRIKA FUMADA (FS, L, V) 21

PLUMA DE PORCO DE FEITO NO ZAMBUJAL, COUVES-DE-BRUXELAS, YUZU KOSHO (S, L) 28

PEIXE DO DIA, CANTARELOS AMARELOS, MÃO DO BUDA (L, P, S) 34

COSTEleta DE PORCO DO FEITO NO ZAMBUJAL MATURADA POR 20 DIAS (300G / L,S) 32

SOLHA INTEIRA (900G / D,S) 42

CHULETON DE VACA LEITEIRA MATURADA POR 35 DIAS (900G / L,S) 80

BETERRABAS DA HORTA (VG) 7 / BATATAS A MURRO (V, L) 6 / AÇORDA DE OVAS DE PEIXE 8

MORANGOS DE TAVIRA, IOGURTE DE CABRA, MEL BIOLÓGICO DO ALGARVE (L, GT) 9

CENOURA, 70% CHOCOLATE, CÍTRICO (O, L, GT) 9

BOLA DE GELADO (L, O) 6

QUEIJO CURADO DE VACA (SÉTUBAL, PT) 9

TODOS OS PREÇOS INCLUEM IVA

UMA TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 10% SERÁ ADICIONADA À CONTA

PARA INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS SOBRE ALERGÉNEOS OU OUTRAS RESTRIÇÕES ALIMENTARES, POR FAVOR, CONSULTE UM MEMBRO DA NOSSA EQUIPA

(O) OVOS (L) LACTICÍNIOS (P) PEIXE (GT) GLUTEN (FS) FRUTOS SECOS (M) MARISCO (SJ) SOJA (V) VEGETARIANO (VG) VEGAN (S) SULFITOS

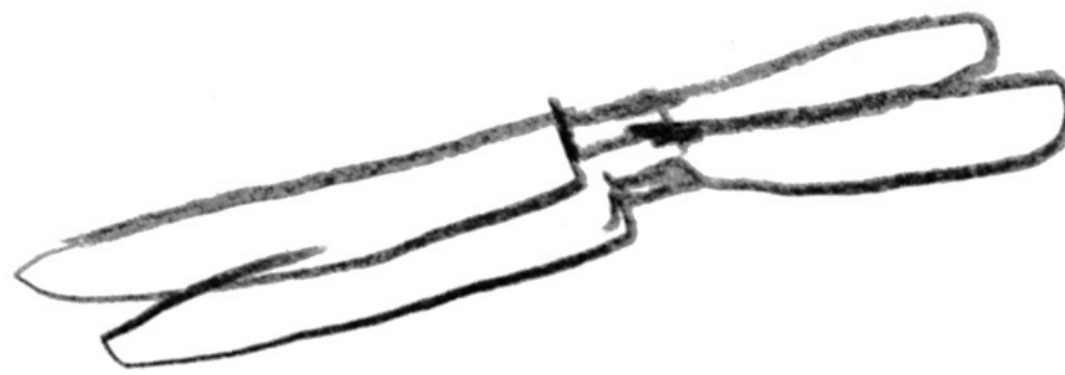
Our menu at austa evolves depending on the availability of produce from our garden and the soil of the suppliers that we rely on for good, honest ingredients. This allows us to change the menu little and often, but makes variations quite difficult, so please ask us if you have any questions, thank you for understanding.

austa

('OSS-TÁ)

Each dish is designed to share and is portioned for two people. We recommend choosing 3 plates per person (n.i sourdough and side dishes). Everything is served following the flow of the kitchen.

dinner



SHARING PLATES

SOURDOUGH, WHIPPED PORK LARD, EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL (GT) 7

OYSTERS, PICKLED GARDEN CUCUMBER, DILL (SF) 3 OR 6 (UNITS) 10/20

SALSICHON BELOTTA, CHORIZO BELOTTA (MALDONADO, ESP) 18

JAVALI CROQUETTE, FERMENTED GARLIC AND LEMON MAYO (GT, D, SY, S) 9 (2 UNITS)

WINTER ROOTS, SHEEPS MILK CHEESE, HAZLENUTS (N, D, VG) 14

WILD MUSHROOMS, BURNT BUTTER, FERMENTED GARLIC (D, E, GT, VG) 17

CUTTLEFISH, SEAWEED, CITRUS (SF, D, S) 17

GRILLED CAULIFLOWER, ALMONDS, SMOKED PAPRIKA (N, D, V) 21

PORK PLUMAS FROM FEITO NO ZAMBUJAL, SPROUTS, YUZU KOSHO (S,D) 28

FISHERMAN'S CATCH, YELLOW CHANTERLLES, BUDDAHS HAND LEMON (D, F, S) 34

20 DAY DRY AGED PORK CHOP FROM FEITO NO ZAMBUJAL (300G / D,S) 32

WHOLE PLAICE (900G / D,S) 42

RETIRED DAIRY COW 35 DAY DRY AGED CHULETON (900G / D,S) 80

GARDEN BEETS (VG) 7 / PUNCH POTATOES (V) 6 / FISH ROE AÇORDA (F, GT, S, D) 8

SEASON'S FIRST STRAWBERRIES, FROZEN GOATS YOGURT, ALGARVIAN HONEY (D, GT) 9

CARROT, 70% DARK CHOCOLATE, CITRUS (D, E, GT) 9

ICE CREAM SCOOP (E, D) 6

2 MONTHS CURED VISO COWS CHEESE

9

PLEASE LET US KNOW OF ANY ALLERGIES BEFORE YOU MAKE YOUR ORDER.

PRICES INCLUDE VAT AND AN OPTIONAL 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE FINAL BILL.

(E) EGGS (D) DAIRY (F) FISH (GT) GLUTEN (N) NUTS (SF) SHELLFISH (SY) SOYA (V) VEGETARIAN (VG) VEGAN (S) SULFITES