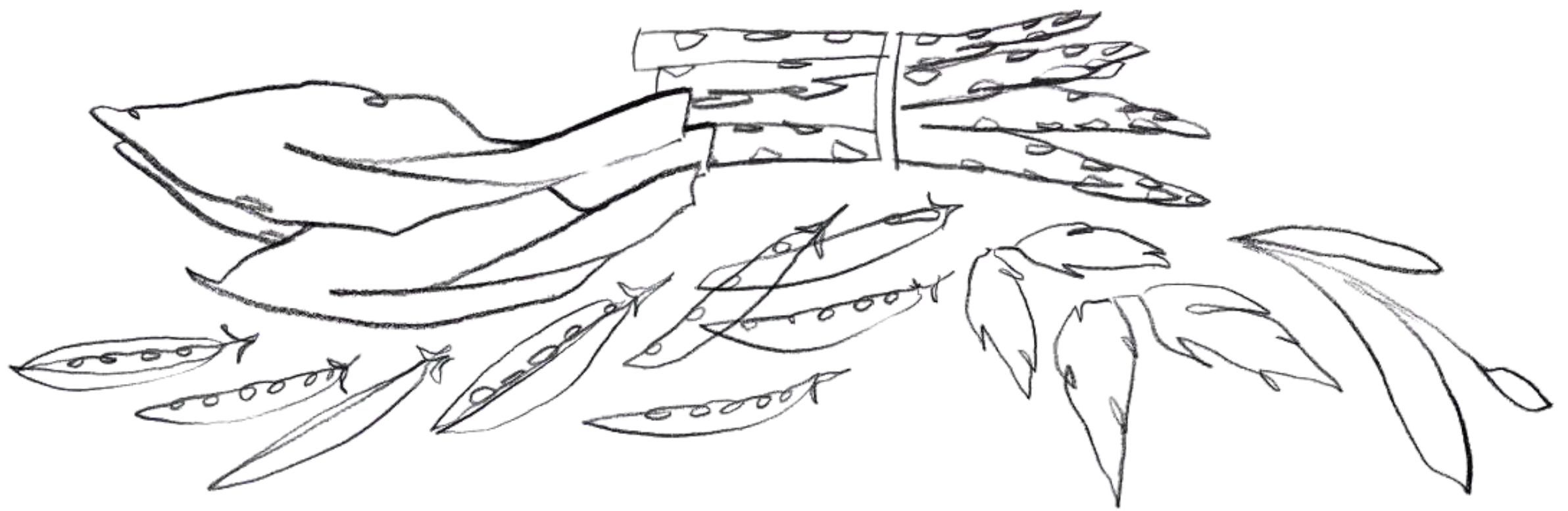


Our menu at austa evolves depending on the availability of produce from our garden and the soil of the suppliers that we rely on for good, honest ingredients. This allows us to change the menu little and often, but makes variations difficult.

austa

('OSS-TÁ)

Each plate is designed to share between two people and for the full austa experience, we recommend ordering 6 dishes (e.g 2 snacks, 2 small plates + 2 large plates). All are served following the flow of the kitchen.



dinner

TO SHARE

SOURDOUGH, 'BANHA CURADA', AMOR É CEGO OLIVE OIL (GT, D) 7

MINHOTA BEEF TARTARE, SMOKED MAYO, CHIVE (E, SY, F, GT, F / 1 UNIT) 4,5

CRISPY PUNTILHITAS FROM OLHÃO, INK, LEMON (E, GT, SF, SY) 12

LOMBO DOBRADO, MORRILLO, HOMEMADE PICKLES 18 (MALDONADO, ES)

GOLDEN SHRIMP FROM VILA REAL SANTO ANTÓNIO, BROAD BEANS, CORIANDER (D, SF) 16

GREEN ASPARAGUS FROM DOURO, 'OLHO DE PERDIZ', FARM HENS EGG (D, E, GT) 15

CARABINEIRO FROM VILA REAL SANTO ANTONIO (D, SF) 25

LINE CAUGHT CORVINA FROM SETÚBAL, PEARL ONION, RIA FORMOSA SEAWEED (SY, F, D, S) 34

GALEIRÃO RICE FROM MONDENGO, WILD FORAGED MUSHROOMS, SAFFRON (D, SY, N, V) 26

25 DAY DRY-AGED RUBIA GALEGA BEEF FROM GALICIA, CELERIAC, CHARD (D, SY) 34

PRESA OF PORCO IBÉRICO FROM GUIJUELO (250G) 34

10 YEAR OLD 30 DAY DRY-AGED MINHOTA SIRLOIN FROM PONTE DE LIMA (D / 500G) 75

OUR FARMER'S CUTS ARE AVAILABLE IN LIMITED QUANTITIES DAILY. PLEASE CHECK WITH US WHEN ORDERING.

HISPI CABBAGE, YOGHURT FROM SÃO BRÁS, KUMQUAT (D, N, V) 7.5

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

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

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

dessert

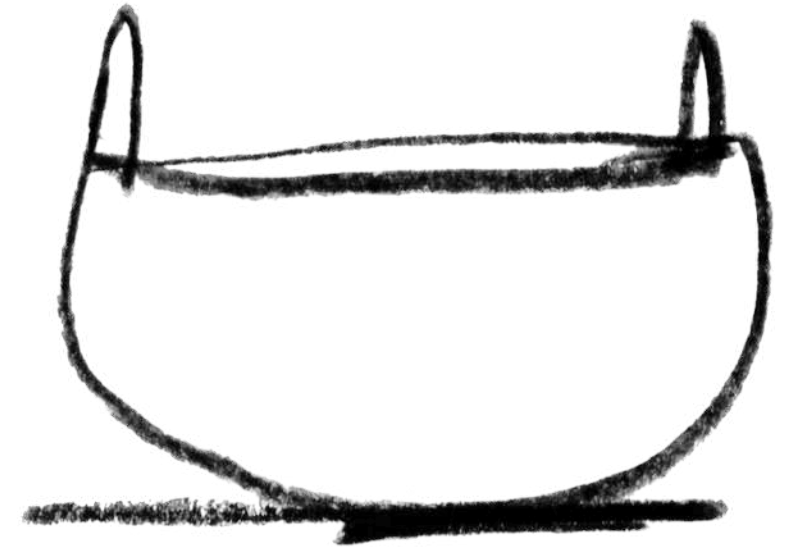
WILD MUSHROOM, PINE NUT, PENNYROYAL (D, E, N, GT, V) 9

QTA DA MOSCADINHA FORTIFIED CIDER - SWEET, MADEIRA  15.5

STRAWBERRY FROM TAVIRA, MILK, PINK PEPPERCORN (E, D) 9

QUINTA DO JAVALI - WHITE PORT RESERVE  8

CARAMELISED MILK, MISO, BURNT BUTTER (D, E, GT, V) 9



CHEESE

CURED ARRÁBIDA BLUE COWS CHEESE (D, GT, V / 80G) 12.5 (ØRTODOXO, SÉTUBAL, PT)

13 MONTH CURED COWS CHEESE (D, GT, V / 100G) 12 (ODEMIRA, ALENTEJO, PT)

MOLD ASH GOATS CHEESE (D, GT, V) 10 (MONCHIQUE, ALGARVE, PT)

VELUDO COWS CHEESE (D, GT, V / 90G / PASTURISED) 8 (ØRTODOXO, SÉTUBAL, PT)

2 MONTH CURED BUFFALO CHEESE (D, GT, V / 100G) 14 (LEÓN, ES)

OUR CHEESES ARE FROM SMALL, ARTISANAL PRODUCERS AND AS SUCH, AVAILABILITY MAY VARY.

AFTER DINNER COCKTAILS

AZOREAN TEA, ADEGA VELHA, FRANGELICO 13 (COMPANHIA PORTUGUEZA DO CHÁ)

PEDRO XIMINEZ, ESPRESSO, MILK 13 (SPECIALITY BEANS ROASTED IN LOULÉ)

DIGESTIVO

QUINTA DO JAVALI - WHITE PORT RESERVE (DOURO/50ML) 8

CAYETANO DEL PINO SHERRY - PALO CORTADO 20 YEARS (JEREZ, ESP/75ML) 12

JUSTINO'S PROJECTS - MADEIRA 5 YEARS TINTA NEGRA (MADEIRA/50ML) 13

FILIPA PATO & WILLIAM WOUTERS - ESPÍRITO DE BAGA (BAIRRADA /50ML) 15

QTA DA MOSCADINHA FORTIFIED CIDER - MEDIUM-DRY/MEDIUM-SWEET/SWEET (MADEIRA/50ML) 15.5

FERNANDO DE CASTILLA - PEDRO XIMINÉZ ANTIQUE 30 YEARS (JEREZ, ESP/30ML) 16

CARCAVELOS 1995 (CARCAVELOS/50ML) 16

BARBEITO - MADEIRA '08 COLHEITA TINTA NEGRA (MADEIRA/50ML) 20

KOPKE - WHITE PORT '02 COLHEITA (DOURO/50ML) 20

BODEGAS TRADICIÓN - TRADICIÓN CREAM VOS SHERRY 20 YEARS (JEREZ, ESP/50ML) 20

TEA/COFFEE

ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO 3

PINGADO / AMERICANO (WITH 'ROA' OAT MYLK + 0.5) 3.5

CAPPUCINO / FLAT WHITE (WITH 'ROA' OAT MYLK + 0.5) 4

LATTE (WITH 'ROA' OAT MYLK + 0.5) 4.5

SPECIALITY BEANS ROASTED IN LOULÉ

LOOSE LEAF TEA (ASK US FOR FLAVOURS) 4.5

SEASONAL FRESH TEA FROM THE GARDEN (ASK US FOR FLAVOURS) 3

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

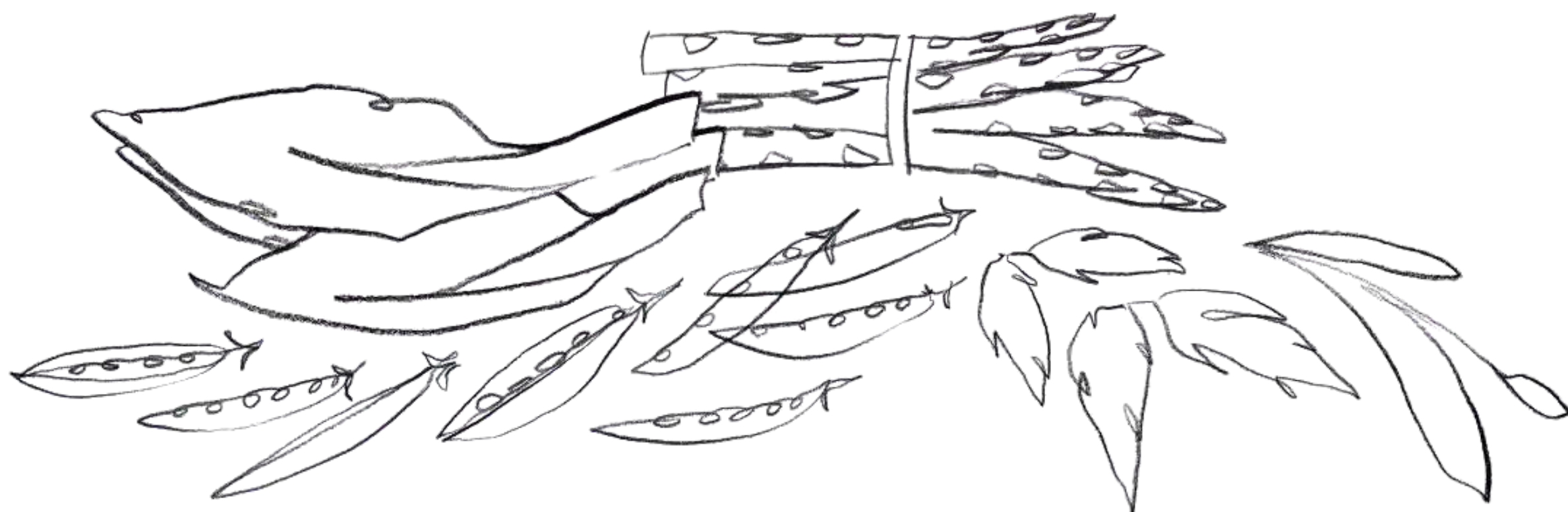
A nossa ementa no austa evolui consoante a disponibilidade de produtos da nossa horta e do solo dos fornecedores em quem confiamos para obter ingredientes bons e honestos. Isto permite-nos alterar o menu com alguma frequência, mas dificulta variações que não tenham sido previamente notificadas.

austa

('OSS-TÁ)

Cada prato foi concebido para ser partilhado entre duas pessoas e, para uma experiência austa completa, recomendamos o pedido de 6 pratos (e.g 2 snacks, 2 pratos pequenos + 2 pratos grandes). Estes são servidos seguindo o fluxo da cozinha.

jantar



PRATOS PARA PARTILHAR

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL, BANHA CURADA, AZEITE AMOR É CEGO (GT, L) 7

TÁRTARO DO DIA, MAYO FUMADA, CEBOLINHO (SJ, M, O, GT / 1 UNI) 4.5

PUNTILHITAS DE OLHÃO, ERVAS DO JARDIM, LIMÃO (O, P, GT, SJ) 12

LOMBO DOBRADO, MORRILLO, PICKLES CASEIROS 18 (MALDONADO, ES)

CAMARÃO VERMELHO DE VILA REAL SANTO ANTÓNIO, FAVAS DA HORTA, COENTROS (L, M) 18

ESPARGOS VERDES DO DOURO, OVO DE PATO, OLHO DE PERDIZ (L, O, GT) 15

CARABINEIRO DE VILA REAL SANTO ANTÓNIO (L, M) 25

PEIXE DO DIA, CEBOLA PERLA, ALGAS DE RIA FORMOSA (SJ, P, L, S) 34

ARROZ GALEIRÃO DO MONDENGO, COGUMELOS SELVAGENS, AÇAFRÃO (L, SJ, GT, V) 26

VACA RUBIA GALEGA 30 DIAS MATURADA DE GALIZA, AIPO, ACELGA (L, SJ) 34

PRESA DE PORCO IBÉRICO DE GUIJUELO (300G) 34

VAZIA DE VACA MINHOTA DE PONTE DE LIMA 30 DIAS MATURADA (L / 500G) 75

OS NOSSOS CORTES DE CARNE DE PRODUTOR A ESTÃO DISPONÍVEIS EM QUANTIDADES LIMITADAS TODOS OS DIAS. POR FAVOR, PREGUNTE-NOS AO EFETUAR A SUA PEDIDA.

COUVE CORAÇÃO, IOGURTE DE SÃO BRÁS, KUMQUAT (L, FS, V) 7.5

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 AUSTA É UM ESPAÇO LIVRE DE FUMO E VAPORIZAÇÃO. POR FAVOR, SOLICITE-NOS SE DESEJAR FAZÊ-LO, PARA QUE POSSAMOS ENCAMINHÁ-LO PARA A ÁREA DESIGNADA.

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

Sobremesa

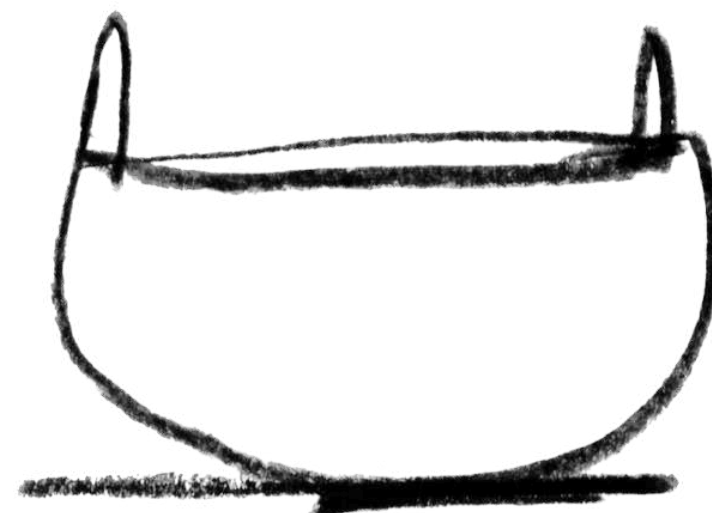
COGUMELOS SELVAGENS, PINHÃO, POEJO (L, O, FS, GT, V) 9

QTA DA MOSCADINHA CIDRA FORTIFICADA - DOCE, MADEIRA 15.5

MORANGO DE TAVIRA, LEITE, PIMENTA ROSA (O, L) 9

QUINTA DO JAVALI, PORTO BRANCO RES 8

LEITE CARMELIZADO, MISO, MANTEIGA QUEIMADA (L, O, GT, V) 9



QUEIJO

QUEIJO AZUL DA ARRÁBIDA (L, GT, V / 80G) 12.5 (ØRTODOXO, SÉTUBAL, PT)

QUEIJO DE VACA DE PASTAGEM 13 MESES CURADO (L, GT, V / 100G) 12 (ODEMIRA, ALENTEJO, PT)

QUEIJO DE CABRA CURADO EM CINZA (L, GT, V / PASTURIZADO) 10 (MONCHIQUE, ALGARVE, PT)

QUEIJO DE VACA VELUDO (L, GT, V / 90G / PASTURIZADO) 8 (ØRTODOXO, SÉTUBAL, PT)

QUEIJO DE BÚFALO 2 MESES CURADO (D, GT, V / 100G) 14 (LEÓN, ES)

OS NOSSOS QUEIJOS SÃO PROVENIENTES DE PEQUENOS PRODUTORES ARTESANAIS E, COMO TAL, A DISPONIBILIDADE PODE VARIAR.

DIGESTIVO

QUINTA DO JAVALI, PORTO BRANCO RES (DOURO/50ML) 8

JUSTINO'S PROJECTS, MADEIRA 5 ANOS (MADEIRA/50ML) 20

BARBEITO, MADEIRA '08 COLHEITA TINTA NEGRA (MADEIRA/50ML) 13

FILIPA PATO & WILLIAM WOUTERS - ESPÍRITO DE BAGA (BAIRRADA/50ML) 15

QTA DA MOSCADINHA CIDRA FORTIFICADA - MEIO-SECO/MEIO-DOCE/DOCE (MADEIRA/50ML) 15.5

CARCAVELOS 1995 (CARCAVELOS/50ML) 16

FERNANDO DE CASTILLA, PX ANTIQUE 30 ANOS (JEREZ, ESP /30ML) 16

CAYETANO DEL PINO, PALO CORTADO 20 ANOS (JEREZ, ESP/75ML) 12

KOPKE - PORTO BRANCO '02 COLHEITA (DOURO/50ML) 20

BODEGAS TRADICIÓN, TRADICIÓN CREAM VOS 20 ANOS (JEREZ, ESP/75ML) 20

COCKTAILS DE SOBREMESA

CHÁ DOS AÇORES, ADEGA VELHA, FRANGELICO 13 (COMPANHIA PORTUGUEZA DO CHÁ)

PEDRO XIMINÉZ, ESPRESSO, LEITE 13 (BEAN 17, LOULÉ)

CHÁ/CAFÉ

EXPRESSO / EXPRESSO DUPLO 3

PINGADO / AMERICANO 3.5

CAPPUCINO / FLAT WHITE 4

LATTE 4.5

CHÁ PRETO COMPANHIA PORTUGUEZA DO CHÁ 4.5

CHÁ FRESCO DE ÉPOCA 4

(LEITE DE AVEIA 'ROA' +0.5)

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