

PRATOS

Entrecote maturada servida com molho da casa,
batata e salada.

20€

Risotto sem arroz, de couve flor, cogumelo, telha de
queijo da ilha, rucula trufada, sésamo e amêndoas.

12€

Bife de atum com puré de ervilha, tomate &
limão confitados e rúcula.

18€

Ravioli caseiro recheado com abóbora assada, alho francês e
leite de côco, acompanhado de caponata,
pesto de manjeriço e nozes.

15€

Salada de salmão crocante, espinafres, lentilhas, ovo
escalfado, espargos assados, couve e sementes, aioli.

12€

Magret de pato com molho ginja, batatinhas fritas no pato e
legumes da estação

15€

Hamburguer de carne ou vegetariano com batatas fritas.

11€

SOBREMESAS

Crepe com recheio de chocolate quente ou pêra caramelizada
com gelado de baunilha.

5€

Flan cremoso de doce de leite caramelizado

5€



PARA INICIAR OU PARTILHAR

Couvet: Focaccia e molho do dia

4€

Creme brulee de queijo de cabra e alecrim

6€

Vitel Toné:

(Lombo de vitela, maionese atum, anchovas, alcaparras)

11€

Beringela a la parmigiani

7€

Camarão á guilho

11€

Sopa do dia

4€

Petingas escabeche

6€

Charuto crocante de pato confitado, cebola caramelizada e doce de ameixa

8€

Dadinho de tapioca

5€

Você está no Restaurante-galeria Deluze
onde todas as obras expostas estão á venda,
para mais informações: contac@melhghroum.com

A Fábrica tem também mais quatro salas de concerto,
quatro salas de exposição e duas livrarias,
consulta a nossa programação: fabricabracodeprata.com



TO START OR SHARE

Couvert:

Focaccia and sauce of the day

4€

Goat cheese and rosemary creme brulee

€6

Vitel Tone: (Veal loin, tuna mayonnaise, anchovies, capers)

11€

Tuna tartare, avocado and wasabi

9€

Eggplant a la parmigiani

€7

Shrimps "à guilho": (portuguese traditional dish. sautéed shrimps with garlic onions and coriander)

11€

Hamburguer de carne ou vegetariano com batatas fritas.

11€

Soup of the day

4€

Pickled Petingas: (small pickled sardines with onions garlic and parsley

6€

Crispy duck confit "cigar", with caramelized onions and plum jam

€8

Deep-fried Tapioca Cubes

5€

You are at the Deleuze Restaurant-Gallery where all the canvas on display are for sale,
for more information: contact@melhghroum.com

The Factory also has four more concert halls,
four exhibition halls and two bookstores, see our schedule:

fabricabracodeprata.com

MAIN DISHES

Aged entrecote served with house sauce,
potatoes and salad

20€

No-Rice Risotto , with cauliflower, mushrooms, island cheese tile,
truffled arugula, sesame and almonds

12€

Tuna steak with pea puree, tomato & lemon confit and arugula

18€

Homemade ravioli stuffed with roasted pumpkin, leek and
coconut milk, garnished with caponata, basil pesto and walnuts

15€

Crispy salmon salad, spinach, lentils, poached egg, roasted
asparagus, kale ,seeds and aioli

12€

Duck magret with cherry sauce, fried potatoes and seasonal
vegetables

15€

Meat or vegetarian burger with fries

11€

DESSERTS

Crepe with hot chocolate filling or caramelized pear with vanilla
ice cream

5€

Creamy caramelized dulce de leche flan

5€