

# PARA INICIAR OU PARTILHAR

Couvert: Focaccia e molho do dia.

4€

Creme brulee de queijo de cabra e alecrim.

6€

Vitel Toné: lombo de vitela, maionese de atum, anchovas e alcaparras.

11€

Beringela a la parmigiani.

7€

Camarão à 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 Deleuze onde todas as obras expostas estão à venda.

Para mais informações: [contac@melhghroum.com](mailto:contac@melhghroum.com)

A Fábrica tem também mais quatro salas de concerto, quatro salas de exposicao e duas livrarias, consulta a nossa programação: [fabricabracodeprata.com](http://fabricabracodeprata.com)

# PRATOS

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

20€

Risoto sem arroz, feito de couve flor, com cogumelos, telha de queijo da ilha, rúcula trufada, sésamo e amêndoas.

12€

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

18€

Ravioli caseiro recheado com abóbora assada, alho francês e leite de coco, acompanhado de caponata, pesto de manjeriçã 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€



# 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<sup>DEMO</sup>

11€

Tuna tartare, avocado and wasabi

9€

Eggplant a la parmigiani

€7

Shrimps "a guilho": portuguese traditional dish. sautéed shrimps with garlic onions and coriander

11€

Soup of the day

4€

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](mailto:contact@melhghroum.com)

Fabrica has four more concert halls, four exhibition halls and two bookstores, see our schedule: [fabricabracodeprata.com](http://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 and 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€