



## PEIXE MIÚDO STARTERS

**Ostras 3,5**  
*Oysters*

**Taco de polvo com molho de caril vermelho e coentros 1 unid. 5,3 // 2 unid. 9,60**  
*Octopus Taco with Red Curry Sauce and Coriander*

**Taco de camarão com guacamole e chips de salsifis 1 unid. 5,3 // 2 unid. 9,60**  
*Shrimp Taco with guacamole and salsify chips*

**Taco de sardinha 1 unid. 5,3 // 2 unid. 9,60**  
*Sardine Taco*

**Carpaccio de Lírio, óleo de Sichuan, espuma de Gengibre e Dashi 18**  
*Yellowtail fish Carpaccio w/ Sichuan oil and ginger-dashi foam*

**Mexilhão thai 12,3**  
**Caril verde, leite de coco e sumo de lima**  
*Thai Mussels with Green Curry, Coconut Milk and Lime Juice*

**Croquete de Lagostim 13**  
**2 unid.**  
*Langoustine Croquette*

**Tártaro de salmão 15**  
*Salmon tartare*

**Tártaro de atum 15,5**  
*Tuna tartare*

**Camarão salteado com amendoins, rum, malagueta e leite de coco 15,5**  
*Sautéed Shrimp with Peanuts, Rum, Chili and Coconut Milk*

**Ceviche Peruano 15**  
*Peruvian Ceviche*

**Pica-pau de atum com pickles de cebola roxa 14**  
*Tuna pica-pau with Pickled Red Onion*

**Bao de bacalhau com sweet chilli e spring onion 1 unid. 7,5 // 2 unid. 13,5**  
*Codfish Bao with sweet chilli and spring onion*

**Bao vegetariano com kimchi e spring onion 1 unid. 6,5 // 2 unid. 12**  
*Vegetarian Bao with Kimchi and spring onion*

**Caranguejo de casca mole em pão brioche e maionese kimchi 16**  
*Soft-shell Crab in Brioche Bread with Kimchi Mayonnaise*

**Sopa de Peixe 9,5**  
*Fish Soup*

**Tataki de atum com emulsão de sésamo 11,5**  
*Tuna Tataki with Sesame Emulsion*

## PEIXE GRAÚDO MAIN DISH

**Bitoque de Atum 19,5**  
*Tuna Steak*

**Filetes de bacalhau com puré de wasabi 19,5**  
*Codfish Fillets with Wasabi Purée*

**Linguine nero com vieiras 20,5**  
*Black Linguini with Scallops*

**Camarão black tiger com puré trufado e maionese kimchi 20,5**  
*Black Tiger shrimp with Truffle Purée and Kimchi Mayonnaise*

**Corvina em crosta de nori, pak-choi, trigo sarraceno e molho miso 20**  
*Sea Bass in Nori Crust, Pak-Choi, Buckwheat and Miso Sauce*

**Risotto de Legumes da estação 17**  
*Seasonal Vegetable Risotto*

**Polvo miso, tom yum e salada vietnamita 20,5**  
*Miso octopus, tom yum and Vietnamese salad*

**Salmão com puré de feijão manteiga, funcho e pickle de enoki 20,5**  
*Salmon w/ butter bean puree, fennel and enoki pickle*

**Tamboril, molé, trigo sarraceno e salada aromática 21**  
*Monkfish, mole, serraceno wheat and aromatic salad*

## PEIXE DE ÁGUA DOCE DESSERT

**Mousse de Chocolate 70% com crumble de gengibre 6**  
*70% chocolate mousse with ginger crumble*

**Petit gateau de caramelo com gelado de framboesa 6,5**  
*Caramel petit gateau with raspberry ice cream*

**Semi-frio de bolacha com caramelo miso 6**  
*Semi-cold cookie w/ miso caramel*

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor, conforme a legislação aplicável / The prices shown include VAT at the legal rate in force, in accordance with applicable legislation.

Algumas das nossas receitas podem ser alteradas de acordo com as suas restrições alimentares, por favor fale com os nossos colaboradores / We can change some of our recipes according to your food restrictions, ask our staff.

 [peixola2015](#)  [peixola\\_restaurante](#)

213 460 011 | e-mail. [peixola@grupochamp.pt](mailto:peixola@grupochamp.pt)