






T E R R A

**RESTAURANT**



## ENTRADAS

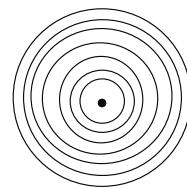
<b>CEVICHE DE PEIXE FRESCO DO MERCADO</b>	15€
PURÉ DE ABACATE, CEBOLA ROXA, LECHE DE TRIGRE DE MARACUJÁ	
<b>TARTARO DE SALMÃO</b>	16,5€
TAMARI, MANGA, LIMA, COENTROS, HORTELÃ, CROSTINI	
<b>TARTARO DE NOVILHO</b>	17,5€
CHALOTA, CORNICHON, ALCAPARRAS, SALSA, GEMA, MOSTARDA	
<b>CREPES DE CARNE MECHADA</b>	13.5€
CEBOLA, COUVE ROXA, MOLHO AGRIDOCE	
<b>MEXILHÕES COM CARIL VERDE</b>	15€
PANKO , KATCHUBUCI, PURÉ DE BATATA COM NORI	
<b>VEGAN TOM YUM</b>  VEGAN	13€
GENGIBRE, CARIL VERMELHO TAILANDÊS, TOMATE, LEITE COCO, LEMONGRASS, LOURO, TAMARI, LIMA	
<b>COGUMELOS COM ADUBO</b>  VEGAN	14€
PURÉ DE LENTILHAS, ALHO CROCANTE	

## PRINCIPAL

<b>JERK CHICKEN</b>	16.5€
BATATA DOCE MEL DE CANA, PIMENTOS PADRON	
<b>ESPADA COM CHUTNEY DE MANGA</b>	19€
BATATA ASSADA, CROCANTE DE PANKO, BERINGELA	
<b>TIKA MASSALA DE GRÃO BICO</b>  VEGAN	15€
BASMATI RICE	
<b>CARIL DE BORREGO</b>	20€
ARROZ BASMATI, AMENDOA	
<b>BOBO DE CAMARÃO</b>	24€
ARROZ BASMATI, PIMENTÕES, MANDIOCA	
<b>BERINGELA ASSADA COM SUMAC</b>  VEGAN	16€
ESMAGADA DE BATATA DOCE, MOLHO TAHINI	
<b>CHILI SIN CARNE</b>  VEGAN	15€
FEIJÕES, CEBOLA, BASMATI, ABACATE PURÉ	
<b>TATAKI DE ATUM COM CROSTA DE PIMENTA</b>	20€
PURÉ DE FEIJÃO COM ESPINAFRES, EDAMANI BEANS, COGUMELOS CHINESES	
<b>POTA CHANCORA</b>	20€
PURÉ DE FEIJOCA, CEBOLA ROUXA MARINADA, MOLHO CHANCORA	

## SOBREMESA

MOUSE DE CHOCOLATE VEGAN	 VEGAN	5€
TREES LECHES		6.5€
TIRAMISU DE MACHA		7€
BRULE VEGAN		6€
BROWNIE	 VEGAN	9€
GELADO CASEIRO DE ABACATE E LIMA		



T E R R A