

EMENTA

MENÚ EXECUTIVO ALMOÇO

PÃO + PRATO PRINCIPAL + BEBIDA + CAFÉ = €15

BEBIDA INCLUÍDA:

ÁGUA, REFRIGERANTE, IMPERIAL OU VINHO (BRANCO/TINTO)

COUVERT (2 PAX)

Pães Selecionados - €3

Pão massa-mãe fermentação longa com tinta de choco, alho e coentros, passas e alfarroba

Patés, Queijos & Manteigas - €2

Paté de atum do Algarve, queijo seco, queijo seco picante e manteiga de ovelha de Azeitão

Azeitona Galega Beira Baixa - €2

Autêntica azeitona biológica de solo de xisto proveniente da Aldeia da Silvosa (Oleiros)

Salada Niçoise de Cefalópodes - €7

Salada tradicional do estilo niçoise enriquecida com vários cefalópodes: calamar, pota e choco

ENTRADAS (2 PAX)

Enchidos Assados - €8

Chouriço, morcela ou farinheira artesanais feitas na aldeia do Rosmaninhal assadas ao momento

Ovos Verdes com Presunto - €8

Ovos verdes à moda do Fundão com presunto de pata negra criado ao ar livre alimentado a bolota

Ameijoas à Bulhão Pato - €18

Ameijoas Japonesas de produção própria no Estuário do Rio Sado ao estilo de "Bulhão Pato"

Sopa da Pedra em Panela Ferro - €5

Ensopado de carnes regionais e enchidos com fabrico artesanal na aldeia do Rosmaninhal

ESPECIALIDADES - €36 (2 PAX)

Rodízio de Choco

Escabeche de choco, choco grelhado com tinta, choco frito à Setubalense e feijoada de choco

Tajine de Peixe & Cefalópodes

Peixe selvagem do dia escalado, assado no forno com cefalópodes, batata, tomate e pimentos

Marisco com Arroz

Arroz caldoso de frutos do mar confeccionado com marisco fresco da costa em panela de barro

Cataplana de Frutos do Mar

Confeccionado em caçarola tradicional de cobre com peixe selvagem e marisco da costa

PRATOS PRINCIPAIS - €16 (1 PAX)

Açorda de Frutos do Mar

Confeccionada ao momento com pão artesanal de alho e coentros e marisco fresco da costa

Caldeirada à Moda da Casa

Confeccionada ao momento com peixe selvagem da Península de Setúbal e cabeça de Garoupa

Choco Frito à Setubalense

Receita original de Setúbal que acompanha com maionese caseira e batatas fritas ao momento

Pescado Grelhado na Brasa

Peixe selvagem ou cefalópode grelhado na brasa com batata cozida e migas à alentejana

Tortilha de Gambas c/ Arroz Tomate

Confeccionada com batata palito cortada e frita ao momento com arroz de tomate a acompanhar

Cozido à Portuguesa

Cozido com carnes regionais e enriquecido com enchidos artesanais, servido em panela de barro

Carne à Alentejana

Carne de porco Ibérico confeccionada ao estilo Alentejano com ameijoas do estuário do Sado

Caldeirada de Cabrito

Cabra raça Charnequeira criada ao ar livre com pasto natural guisada em base de caldeirada

Feijoada à Transmontana

Feijoada confeccionada em enchidos artesanais e carnes regionais servida em panela de ferro

Maminha no Forno

Maminha de Barrosã assada no forno servida com batata e o arroz caldoso de frutos secos

CLÁSSICOS - €15 (1 PAX)

Picanha Angus em Pasto de Erva

Secretos de Porco Preto

Espetada à Novo 10

Bife à Novo 10

SOBREMESAS - €4 (1 PAX)

Maça Assada; Salada de Frutas; Ananás Açores; Pêra à Setubalense; Melão Waikiki & Presunto; Tiramisu; Pé de Salsa; Leite Creme; Baba de Camelo; Tarte de Santiago

"Restaurante O Novo 10"
Avenida Luísa Todi 422, 2900-455 Setúbal
www.restaurantenov10.com