



- Bem-vindos ao Book&Cook -

- Welcome to Book&Cook -

- Entradas | Starters -

A Brincadeira, Milan Kundera - 14€

(Tábua de queijos e presunto caseiro de pato)(Cheese and cured duck ham board)

O Silêncio do Mar, Yrsa Sigurdardottir - 12€

(Tártaro de salmão com pickles de beterraba maçã verde e tostas) (Salmon tartar with green apple beet pickles and toasts)

Os Pilares da Terra, Ken Follett - 8€

(Empada de cogumelos selvagens com molho cremoso) (Wild Mushrooms Pie with Creamy Sauce)

Senhores do Bosque, Paulo Caetano - 14€

(Carpaccio de veado com molho de frutos do bosque e puré de maçã) (Deer carpaccio with wild berry sauce and apple puree)

Viagens de Minha Terra, Almeida Garret - 8€

(Bolinhas de alheira e chouriço com maionese de alho) ("Alheira"croquettts with garlic and mayonaise)

O Lobo do Mar, Jack London - 10€

(Tempura de bacalhau com molho de pimentos) (Codfish tempura with paprika sauce)

Equador, Miguel de Sousa Tavares - 10€

(Mini pregos de gambas em panko japonês) (Dedo fried panko prawns mini sandwiches)

Sinais de Fogo, Jorge de Sena - 10€

(Escabeche de perdiz em pão frito) (Partridge marinade in fried bread and apple puree)

- Saladas | Salads -

Salada Grega (Greek salad) - 10€

Salada de frango (Chicken salad) - 12€

Salada Literária (Literary Salad) - 13€

Salada Verde (Green Salada) - 4€

- Infantil | Children's Menu -

Peter Pan, James Barrie - 9€

(Hambúrguer de Novilho com batata frita e ananás) (Fried burger with fries)

O Principezinho, Antoine de Saint-Exupéry - 9€

(Filete de pescada panada com arroz) (Breaded fish with rice)

Felizmente há Luar, Luís de Sttau Monteiro - 9€

(Spaguetti à Bolonhesa)



IVA incluído à taxa em vigor

O menu contém alergénios, por favor, informe um colaborador caso tenha alguma alergia/intolerância

- Peixe | Fish -

Uma Viagem à Índia, Gonçalo M Tavares - 14€

(Gambas com caril Madras e arroz Basmati) (Madras curry prawns with rice)

A Balada do Mar Salgado, Corto Maltese - 18€

(Polvo fumado e caramelizado com puré de abóbora e tomilho) (Smoked and caramelized octopus with pumpkin puree and thyme)

Rumo ao Farol, Virginia Woolf - 15€

(Filete de robalo com salada de cous-cous açafraão e pimentos) (Sea bass fillet with cous-cous)

A Menina do Mar, Sophia de Mello Breyner - 16€

(Tataki de Atum braseado com esmagada de batata e coentros) (Tuna tataki with smashed potato)

O Admirável Mundo Novo, Aldous Huxley - 18€

(Risotto de choco com espuma de limão e alho) (Cuttlefish risotto with lemon and garlic foam)

Portugal Contemporâneo, Oliveira Martins - 16€

(Lombo de Bacalhau fumado com brás e terra de azeitona) (Codfish Kamado style with olive "Brás")

- Carne | Meat -

A Vida num Sopro, José Rodrigues dos Santos - 18€

(Naco de entrecôte com manteiga de alho e trilogia de tubérculos) (Loaf of entrecôte with garlic butter and tubercles trilogy)

Cidade e as Serras, Eça de Queiros - 20€

(Fillet Mignon no Kamado com queijo da serra e legumes) (Fillet Mignon with creamy cheese sauce)

Orgulho e Preconceito, Jane Austen - 15€

(Barriga de Leitão com molho de laranja, batata frita e grelos) (Piglet belly on orange sauce and fries)

Serões da Província, Júlio Dinis - 22€

(Espetada de Javali, gambas e toucinho com puré de castanha) (Wild boar, prawns and bacon with chestnuts puree)

- Vegetarianos e Vegan -

Arte de Ser Português, Teixeira de Pascoais - 12€

(Feijoadinha de seitan com tomate e chips de hortelã) (Seitan "feijoadinha" with tomato and mint chips)

Perto do Coração Selvagem, Clarice Lispector - 15€

(Risotto de cogumelos com parmesão) (Mushroom Risotto with Parmesan)

Ir à Índia sem sair de Portugal, Agostinho da Silva - 14€

(Vegetais salteados em caril Madras e arroz Basmati) (Sautéed Vegetables in Madras Curry with Basmati Rice)