



## ENTRADAS/ STARTERS

- PÃO DE MASSA MÃE, CONDUTO ----- 6€  
(SOURDOUGH BREAD AND GUARNISH)
- AÇORDA DE LAGOSTIM DE RIO, YUZU FERMENTADO, MAIONESE DE LAGOSTIM, COENTRO ----- 13€  
(RIVER CRAYFISH BREAD SOUP, FERMENTED YUZU, CRAYFISH MAYONNAISE, CORIANDER)
- BRIOCHE, CARNE DE CAÇA, CREME DO SEC XVIII, KETCHUP DE COGUMELOS, SALSA, SRIRACHA - 14€  
(BRIOCHE, GAME MEAT, 18TH CENTURY CREAM, MUSHROOM KETCHUP, PARSLEY, SRIRACHA)
- PEIXE DE RIO, BIVALVES, AMÊIJOA, CARIL CASEIRO, COENTRO, CITRINOS ----- 14€  
(RIVER FISH, CLAMS, HOMEMADE CURRY, ALMONDS, CORIANDER)

## PRATOS PRINCIPAIS/ MAIN COURSES

- PORCO ALENTEJANO, FEIJÃO CARITO, COUVE, COGUMELOS SILVESTRES, OVO ----- 27€  
(ALENTEJO PORK, CARITO BEANS, WINTER SQUASH, MISO, MUSHROOMS)
- PREGADO, ALCAPARRAS, YUZU ALCACHOFRAS, LEGUMES DA ÉPOCA, ESCABECHE CÍTRICO ----- 30€  
(TURBOT, CAPERS, YUZU, ARTICHOKE, TURNIP, CITRUS MARINADE SAUCE)
- CARNE DE VACA, CREME DE ALHO, MOSTARDA FERMENTADA, ALFACE, CEBOLETES----- 29€  
(BEEF, GARLIC CREAM, FERMENTED MUSTARD, LETTUCE, LEEK)

## SOBREMESAS/ DESSERTS

- BRIOCHE, MOUSSELINE DA ÉPOCA, CHOCOLATE NEGRO, ALFAZEMA ----- 9€  
(BRIOCHE, SEASONAL MOUSSELINE, DARK CHOCOLATE, LAVENDER)
- ENCHOVALHADA, CUSTARD DE FRUTA DA ÉPOCA, GELADO CASEIRO ----- 9€  
(CINAMON CAKE, CUSTARD, HOMEMADE ICE CREAM)

IVA INCLUINDO DE ACORDO COM AS TAXAS LEGAIS/  
VAT INCLUDING ACCORDING TO LEGAL FEES/  
CASO TENHA ALGUMA RESTRIÇÃO ALIMENTAR OU ALERGIAS INFORMO-NOS  
IF YOU HAVE ANY FOOD RESTRICTIONS OR ALLERGIES LET US KNOW



MENU DE 5 MOMENTOS (POR PESSOA) ----- 50€  
SET OF 5 MOMENTS (PER PERSON) ----- 50€

MENU DE 7 MOMENTOS (POR PESSOA) ----- 70€  
SET OF 7 MOMENTS (PER PERSON) ----- 70€

O RESTAURANTE HÍBRIDO APOSTA NA SUSTENTABILIDADE, RESPEITO PELO PRODUTO E PELA TRADIÇÃO ESQUECIDA. SOMOS UM RESTAURANTE DE COZINHA DE AUTOR E “EXPERIMENTAL” SENDO QUE AS NOSSAS CARTAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES ESPONTÂNEAS.

THE HÍBRIDO RESTAURANT IS COMMITTED TO SUSTAINABILITY, RESPECT FOR THE PRODUCT AND THE FORGOTTEN TRADITION. WE ARE AN AUTHOR AND “EXPERIMENTALIST” CUISINE RESTAURANT AND OUR MENUS MAY CHANGE SPONTANEOUSLY.

- AVISE-NOS SE TEM ALGUMA ALERGIA OU RESTRIÇÃO ALIMENTAR.
- LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR RESTRICTIONS.

#### OUTROS PRODUTOS \OTHER PRODUCTS:

- TABUA DE PÃO ----- 4€  
(BREAD BOARD)
- PRATO VEGETARIANO/VEGAN (CRIAÇÃO DO CHEF) ----- 12€  
VEGETARIAN DISH (CHEF CREATION)

IVA INCLUINDO DE ACORDO COM AS TAXAS LEGAIS/  
VAT INCLUDING ACCORDING TO LEGAL FEES/  
CASO TENHA ALGUMA RESTRIÇÃO ALIMENTAR OU ALERGIAS INFORME-NOS  
IF YOU HAVE ANY FOOD RESTRICTIONS OR ALLERGIES LET US KNOW