



C H I A D O

## Fim de Ano

### Welcome drink

Bellini Giroflé

(Espumante Giroflé e sumo de pêssigo)

### Entradas

Creme de carabineiro,  
funcho e azeite de pimento amarelo

Ceviche de vieiras, salicórnia

Cogumelos shiitake á bulhão  
pato com choco grelhado

Niguri de carapau, gengibre  
crocante e salada de tomate

### Peixe

Naco de espadarte rosa  
num caldo de clementina, feijão  
edamame, cogumelo nameko e grelos

### Limpa palato

Mojito de shisô, sorbet de toranja

### Carne

Vazia Barrosã fumada,  
chips de alho e folhas da horta,  
gratinado de cherovia

### Doce pregão

"Tatin" de abobora

ou

Sopa de frutas

### Vinhos e Espumante

Cerveja Damm

Giroflé branco (Douro)

Giroflé tinto (Douro)

Espumante Giroflé

**Valor: 70,00€ / pessoa**

**Crianças até 4 anos não pagam,  
dos 5 aos 12 anos 50% de desconto**

Reservas: 213 461 564 / 962 413 324

rita.almeida@peixariamoderna.com

Iva Incluído à taxa legal em vigor

Happy Fish 2015 !!!



C H I A D O

## New Year's Eve

### Welcome drink

Bellini Giroflé  
(Espumante Giroflé e sumo de pêsego)

### To get you or keep you going...

Scarlet Prawn cream,  
fennel and yellow pepper oil  
Scalops Ceviche, salicórnia  
Shiitake mushrooms "Bulhão Pato"  
style and grilled cuttlefish  
Horse mackerel niguiiri zushi,  
crispy ginger and tomato salad

### Good things come to those who bait

Pink Swordfish in a clementine broth,  
edamame bean, nameko mushrooms  
and turnip greens

### Palate cleanser

Shiso Mojito, grapefruit sorbet

### Man does not live by fish alone...

Smoked Barrosã sirloin, garlic  
chips green leaves, parsnip gratin

### Sweet cry of the fishmongers

Pumpkin "Tatin"  
or  
Fruit soup

### Wines and Sparklings

Cerveja Damm  
Giroflé branco (Douro)  
Giroflé tinto (Douro)  
Espumante Giroflé

**Price: 70,00€ / per person**

**Children up to 4 years free menu,  
from 5 to 12, 50% discount on menu**

Reservations: 213 461 564 / 962 413 324  
rita.almeida@peixariamoderna.com

VAT included

Happy Fish 2015 !!!