

IN ATO

IN"ATO" Bistrô - Uma experiência de cozinha, em diferentes atos.

Várias são as interpretações inerentes à nomenclatura escolhida para este espaço ... Nasceu um lugar onde a ação, o movimento e as dinâmicas propostas se desenrolam numa teatralidade de acontecimentos.

O Inato nasce do amor conduzido pelas experiências gastronômicas de dois chefes, que culminam numa cozinha criativa e versátil, onde a primazia da utilização dos melhores ingredientes aliados às técnicas mais inovadoras resultam numa explosão única de sabor. O foco deste espaço é garantir ao cliente uma refeição inesquecível.

Seja Bem-vindo ao INATO.

• ATO I •

Manteiga dos Açores | Hummus | Focaccia | Pão de Cereais **3,5€ P/ Pessoa** 

Azores Butter | Hummus | Focaccia | Seeds Bread

• ATO II •

Tempura de Couve Flor | Maionese de Especiarias **7€** 

Cauliflower Tempura | Spice Mayonnaise

Tacos de Camarão | Maionese Picante **9€** 

Shrimp Tacos | Spicy Mayonnaise

Tártaro de Salmão **9€** 

Salmon Tartare

Rabo de Boi | Focaccia | Molho de Trufa **9€** 

Oxtail | Focaccia | Truffle Sauce

Camembert Gratinado **8€** 

Grated Camembert

Cavala Curada | Abacate | Wasabi **8€** 

Cured Mackerel Fish | Avocado | Wasabi

Presunto & Chouriço Iberico | Pickles **19€**

Iberian Ham & Chorizo | Pickles

IN ATO

• ATO III •



Caril de Legumes | Arroz Basmati **19€**

Vegetable Curry | Basmati Rice

Risoto de Couve Flor Assada **20€** 

Roasted Cauliflower Risotto



Bacalhau | Grão de Bico | Tomate | Ovo BT **24€**

Codfish | Chickpeas | Tomato | Low-Temperature Egg

Robalo | Mexilhão | Cenoura Assada **26€** 

Seabass Fish | Mussels | Roast Carrots

Arroz de Marisco | Carabineiro **28€**

Seafood Rice | Carabineiro Shrimp




Coxa de Pato Confit | Arroz Negro | Alface Romana **24€**

Duck Leg Confit | Black Rice | Romaine Lettuce

Presa de Porco Preto Ibérico | Cogumelos | Maça **26€**

Black Pig | Mushroom | Apple

Entrecote de Boi | Espargos | Risoto de Trufa **28€** 

Beef Entrecôte | Asparagus | Truffle Risotto

• ATO IV •

Caramelo Salgado | Mascarpone | Tamaras **8€**  

Salted Caramel | Mascarpone | Tamaras

Chocolate | Avelã **8€** 

Chocolat | Hazelnut

Parmesão | Goiabada | Noz **8€**  

Parmesan | Guava | Walnut



Contém Gluten



Contém Lactose