
















Wine Corner

by JOSÉ MARIA  DA FONSECA

À chegada... On arrival...

Pão regional, tostas, manteiga do dia, azeitonas, azeites <i>Regional bread, toasts, butter of the day, olives, olive oil</i>	 	4.5€
Plátanos de espadarte rosa <i>Platan chips, Pink sword fish tartare</i>		17€
Quesadillas, Chouriço, queijo Provolone, queijo da Ilha, cebola roxa e alcaparras <i>Chorizo, Provolone cheese, Azores cheese, red onion and capers</i>	 	14€
Camarão flambeado em Aguardente Mosca <i>Garlic spicy Prawns</i>		15€
Seleção de queijos regionais: queijo de Azeitão, Requeijão de Ovelha, queijo de Cabra de Azeitão, queijo Azul da Arrábida, Doce de Abóbora e Noz <i>Selection of regional cheeses, Pumpkin and Walnut Jam</i>	  	17€
Seleção de queijos nacionais: Açores, Alentejo, Estremadura, Trás-os-Montes, Doce de Abóbora e Noz <i>Selection of national cheeses, Pumpkin and Walnut Jam</i>	  	16€
Seleção de enchidos <i>Selection of cured and smoked sausages</i>		20€
Seleção de queijos e enchidos <i>Selection of national cheeses, cured and smoked sausages</i>	  	25€
Presunto de Barrancos 40 meses de cura <i>Portuguese cured ham - 40 month curing period</i>		14€



@winecorner.azeitao
#winecornerjmf



CLIENTES
winecornerjmf

Wine & Dine

Wine Corner

by JOSÉ MARIA  DA FONSECA









Sopas...

Soups...

Sopa do Dia <i>Soup of the day</i>		3.5€
Sopa de Peixe <i>Fish Soup</i>	 	5.5€
Creme de castanhas <i>Chestnut soup</i>		5.0€

Da horta...

From the garden...

Húmus de Cenoura algarvia, cenouras baby assadas, beterraba, queijo de cabra, funcho, <i>papadums</i> <i>Pickled Carrot Hummus, roasted baby carrots, beetroot, goat cheese, cummins, papadums</i>	 	13€
Quinoto de Legumes e alho francês assado <i>Vegetable "Quinotto" and roasted Leek</i>		13.5€
Cremoso de beterraba com legumes da horta <i>Beetroot Rice with garden vegetables</i>	 	13.5€
Cremoso de cogumelos, queijo de Azeitão curado 12 meses <i>Mushrooms rice with 12 months cured Azeitão cheese</i>	  	14.5€



@winecorner.azeitao
#winecornerjmf



CLIENTES
winecornerjmf








Wine & Dine

Wine Corner

by JOSÉ MARIA  DA FONSECA

Do mar...

From the sea...

Prego de espadarte rosa em bolo do caco e maracujá <i>Pink sword fish steak sandwich, "Madeira" bread and passion fruit</i>	 	13€
Pica pau de pesca do dia <i>Sautéed Catch of the day</i>		12.5€
Choco frito à Antiga com maionese de lima <i>Fried cuttlefish "Old style" with Lime mayonnaise</i>	 	10.5€
Bacalhau dourado à Maria da Serra <i>Maria da Serra Gold Codfish</i>		11€
Tataki de Espadarte rosa, migas de tomate, piso de coentros e poejo <i>Pink sword fish Tataki, tomato toasted bread porridge, pennyroyal and coriander pesto</i>		16€
Pesca do dia, Carolino de limão, bivalves, halófitas e algas do Sado <i>Catch of the day, Lemon rice, clams, halophytes and seaweed from Sado River</i>		19€



@winecorner.azeitao
#winecornerjmf















CLIENTES
winecornerjmf

Wine & Dine

Wine Corner

by JOSÉ MARIA  DA FONSECA

Da serra... From the Land...

Carpaccio de novilho <i>Beef carpaccio</i>		12€
Ovos rotos com farinheira <i>Smoked "Farinheira" sausage with broken eggs</i>	 	12€
Prego do Lombo <i>Loin Steak Sandwich</i>		13€
Cachaço com legumes assados, Batata palito com sal de tomilho, farofa de enchidos, molho de queijo de Azeitão <i>Pork Neck, roasted vegetables, French Fries with thyme salt, chorizo crumble, Azeitão cheese sauce</i>	 	15€
Pica pau de lombo <i>Loin steak "Pica Pau"</i>	 	16€
Presas de porco ibérico, molho de pimentos, amêijoas, coentros, milho frito à bulhão pato <i>Iberian Pork "Presas", Clams, Red pepper sauce, coriander, fried corn "Bulhão Pato" style</i>		20€
Bochecha de vitela em Periquita, puré Ratte e ragu de cenoura <i>Braised veal cheeks in Periquita Wine, Carrot Ragu, Mash Ratte</i>		22€
Rabo de Boi, raiz de aipo assado e cenouras caramelizadas <i>Braised oxtail, roasted celeriac pure and caramelized carrots</i>	 	22€
Entrecôte maturado <i>Dry Aged Sirloin Steak</i>		32€



@winecorner.azeitao
#winecornerjmf



CLIENTES
winecornerjmf



Wine & Dine

Wine Corner

by JOSÉ MARIA  DA FONSECA

Acompanhamentos...

Side dishes...

Chips de Batata Doce <i>Sweet potato chips</i>		1.5€
Esparregado <i>Spinach puree</i>		2.5€
Batata palito com sal de tomilho <i>French Fries with thyme salt</i>		2.5€
Arroz frito <i>Fried rice</i>		3€
Legumes Assados (vinagrete de azedas e moscatel) <i>Roasted vegetables (sour and moscatel vinaigrette)</i>		3.5€
Milho frito à Bulhão Pato <i>Fried corn "Bulhão Pato" style</i>		4€



@winecorner.azeitao
#winecornerjmf



CLIENTES
winecornerjmf











Wine & Dine

Wine Corner

by JOSÉ MARIA  DA FONSECA

Para adoçar...

To Sweeten...

Torta de Azeitão <i>Azeitão egg roulade</i>	 	2.2€
Pera bêbeda, crumble da Piedade, gelado de queijo de Azeitão, redução moscatel José Maria da Fonseca <i>Poached pear in José Maria da Fonseca Moscatel Wine, Piedade crumble and Azeitão cheese ice cream</i>	 	4€
Mosca na Mousse <i>Chocolate Mousse</i>	 	5.5€
Arroz doce de leite de ovelha <i>Sheep's milk rice pudding</i>		5.5€
Manjar Celeste <i>"Manjar Celeste"</i>	 	5.5€
Gelado Santini <i>Santini Ice Cream</i> Morango, Manga, Chocolate, Avelã <i>Strawberry, Mango, Chocolate, Hazelnut</i>		5€

Todos os valores incluem IVA à taxa em vigor.



Caso o cliente padeça de quaisquer alergias ou intolerâncias agradecemos que nos informe, caso contrário não nos responsabilizamos por qualquer indisposição associada. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida (incluindo o couvert), pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente e/ou se não for consumido.

If the customer has any allergies or intolerances, please let us know, otherwise we are not responsible for any associated indisposition. No dish, food or beverage (including couvert) may be charged if not requested by the customer and/or if it is not consumed.



@winecorner.azeitao
#winecornerjmf



CLIENTES
winecornerjmf

Wine & Dine