

# Wine Corner

by JOSÉ MARIA  DA FONSECA

## À chegada... On arrival...

---

<b>Pão regional, tostas, manteiga do dia, azeitonas, azeites</b> <i>Regional bread, toasts, butter of the day, olives, olive oil</i>	 	4.5€
<b>Plátanos de atum</b> <i>Platan chips, tuna fish tartare</i>		16€
<b>Quesadillas, Chouriço, queijo Provolone, queijo da Ilha, cebola roxa e alcaparras</b> <i>Chorizo, Provolone cheese, Azores cheese, red onion and capers</i>	 	13€
<b>Camarão flambeado em Aguardente Mosca</b> <i>Garlic spicy Prawns</i>		14€
<b>Trilogia de Tacos (atum, corvina, novilho)</b> <i>Taco Trilogy (tuna, meagre, steak tartare)</i>		17€
<b>Seleção de queijos regionais: Queijo de Azeitão, Requeijão de Ovelha, Cabra de Azeitão, queijo Azul da Arrábida, Doce de Abóbora e Noz</b> <i>Selection of regional cheeses, Pumpkin and Walnut Jam</i>	  	13.5€
<b>Seleção de queijos nacionais: Açores, Alentejo, Estremadura, Trás-os-Montes, Doce de Abóbora e Noz</b> <i>Selection of national cheeses, Pumpkin and Walnut Jam</i>	  	13.5€
<b>Seleção de enchidos</b> <i>Selection of cured and smoked sausages</i>		20€
<b>Seleção de queijos e enchidos</b> <i>Selection of national cheeses, cured and smoked sausages</i>	  	25€
<b>Presunto de Barrancos 40 meses de cura</b> <i>Portuguese cured ham - 40 month curing period</i>		11.5€



@winecorner.azeitao  
#winecornerjmf



CLIENTES  
winecornerjmf

Wine & Dine

# Wine Corner

by JOSÉ MARIA  DA FONSECA

## Sopas...

### Soups...









---

Gaspacho <i>Gazpacho</i>	3.5€
Melão e presunto <i>Melon and portuguese cured ham</i>	3.5€
Sopa do Dia <i>Soup of the day</i>	3.5€

## Da horta...

### From the garden...

---

<b>Cremoso de cogumelos, queijo de Azeitão curado 12 meses</b> <i>Mushrooms rice with 12 months cured Azeitão cheese</i>	  	13.5€
<b>Quinoto de Legumes e alho francês assado</b> <i>Vegetable "Quinotto" and roasted Leek</i>		12.5€
<b>Húmus de Cenoura algarvia, cenouras baby assadas, beterraba, queijo de cabra, funcho, papadums</b> <i>Pickled Carrot Hummus, roasted baby carrots, beetroot, goat cheese, cummins, papadums</i>	 	12€
<b>Endívia grelhada, molho de tomate assado, ovo escalfado, crumble de anchovas</b> <i>Grilled Endive, roasted tomato sauce, Egg, corn bread anchovies crumble</i>	 	12€



@winecorner.azeitao  
#winecornerjmf



CLIENTES  
winecornerjmf

Wine & Dine








# Wine Corner

by JOSÉ MARIA  DA FONSECA

**Do mar...**

*From the sea...*

---

<b>Prego de atum, bolo lêvedo, chutney de ananás e açafroa</b> <i>Tuna steak, Azores bread, pineapple chutney and safflower</i>	 	13€
<b>Pica pau de pesca do dia</b> <i>Sautéed Catch of the day</i>		11.5€
<b>Choco frito à Antiga com maionese de lima</b> <i>Fried cuttlefish "Old style" with Lime mayonnaise</i>	 	9.5€
<b>Bacalhau dourado à Maria da Serra</b> <i>Maria da Serra Gold Codfish</i>		10.5€
<b>Tataki de Atum, migas de tomate, piso de coentros e poejo</b> <i>Tuna Tataki, tomato toasted bread porridge, pennyroyal and coriander pesto</i>		16€
<b>Pesca do dia, Carolino de limão, bivalves, halófitas e algas do Sado</b> <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...**

---

<b>Carpaccio de novilho</b> <i>Beef carpaccio</i>		10.5€
<b>Pica pau de lombo</b> <i>Loin steak "Pica Pau"</i>		13.5€
<b>Prego do Lombo</b> <i>Loin Steak Sandwich</i>		12.5€
<b>Ovos rotos com farinheira</b> <i>Smoked "Farinheira" sausage with broken eggs</i>		11€
<b>Presa de porco ibérico, molho de pimentos, amêijoa, coentros, milho frito à bulhão pato</b> <i>Iberian Porc "Presas", Clams, Red pepper sauce, coriander, fried corn "Bulhão Pato" style</i>		17.5€
<b>Bochecha de vitela em Periquita, puré Ratte e ragu de cenoura</b> <i>Veal cheeks in Periquita Wine, Carrot Ragu, Mash Ratte</i>		20.5€
<b>Entrecôte maturado</b> <i>Dry Aged Sirloin Steak</i>		26.75€
<b>New York Stake 500 gr 40 dias de Maturação</b> <i>New York Steak 500gr dry aged for 40 days</i>		27€



@winecorner.azeitao  
#winecornerjmf



CLIENTES  
winecornerjmf

**Wine & Dine**



# Wine Corner

by JOSÉ MARIA  DA FONSECA

## Acompanhamentos...

### Side dishes...

---

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



@winecorner.azeitao  
#winecornerjmf



CLIENTES  
winecornerjmf











Wine & Dine

# Wine Corner

by JOSÉ MARIA  DA FONSECA

## Para adoçar...

### To Sweeten...

<b>Pera bêbeda, crumble da Piedade, gelado de queijo de Azeitão, redução moscatel José Maria da Fonseca</b> <i>Poached pear in José Maria da Fonseca Moscatel Wine, Piedade crumble and Azeitão cheese ice cream</i>	 	4€
<b>Torta de Azeitão</b> <i>Azeitão egg roulade</i>	 	2.2€
<b>Mosca na Mousse</b> <i>Chocolate Mousse</i>	 	5.5€
<b>Arroz doce de leite de ovelha</b> <i>Sheep's milk rice pudding</i>		5€
<b>Manjar Celeste</b> <i>"Manjar Celeste"</i>	 	5.5€
<b>Gelado Santini</b> <i>Santini Ice Cream</i> <b>Morango, Manga, Chocolate, Avelã e Marabunta</b> <i>Strawberry, Mango, Chocolate, Hazelnut and "Marabunta"</i>		4.9€

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