

# menu

“A gente não quer só comida,  
A gente quer comida, diversão e arte



*“We don’t just want food,  
We want food, entertainment and art”*

**TITÃS**

música para comer / *music to eat* / musique à manger:



# M·OU·CO.

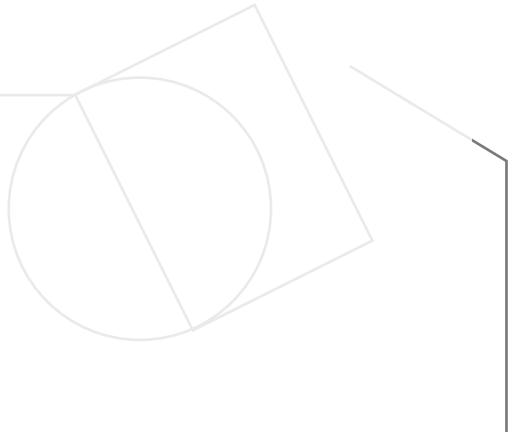
A música que se ouve pode ser do mundo, mas a gastronomia que aqui se saboreia é inspirada na tradicional portuguesa. Há quem lhe chame comida de conforto, e é. Aos sabores genuínos, intensos e únicos dos produtos sazonais fazemos o que um artista faz à matéria-prima em bruto: juntamos-lhes originalidade e inovação.

A nossa carta é como um “fado” antigo, reescrito e reimaginado. É uma viagem sensorial ao passado, mas com os sentidos todos no presente, com opções vegetarianas e vegan, e escolhas sempre sustentáveis. Uma dança fervilhante de energia e jovialidade que se acompanha com uma seleção criteriosa de vinhos portugueses e de outras origens. Mais uma vez, no M.Ou.Co. o que é nosso é do mundo e vice-versa.



*The music you hear may be from all over the world, but the gastronomy you savour here is inspired by traditional Portuguese cuisine. Some people call it comfort food, and it is. What we do to the genuine, intense and unique flavours of seasonal produce is like what an artist does with the raw materials: we add originality and innovation.*

*Our menu is like an old “fado”, rewritten and re-imagined. It is a sensory journey into the past, but with all the senses in the present, with vegetarian and vegan options, and choices that are always sustainable. A dance brimming with energy and joviality, accompanied by a discerning selection of wines from Portugal and abroad. Once again, at M.Ou.Co what is ours is also the world’s and vice versa.*



# ENTRADAS | STARTERS

- Croquetes de alheira com frutos secos, maionese de alho e lima 12€  
*Croquettes with dried fruit, garlic and lime mayonnaise*
- Tosta de queijo chevre gratinado com agri doce de pimentos, molho de mostarda e mel e salada de agriões 10€  
*Toasted chevre cheese au gratin with sweet and sour peppers, honey mustard dressing and watercress salad*
- Açorda de gambas com ovo 11€  
*"Açorda" Portuguese bread and egg soup with shrimps*
- Ovos rotos com presunto e cogumelos 12€  
*Eggs rotisserie with ham and mushrooms*

# SOPAS | SOUPS

- **Sopa do dia** 6,5€  
*Soup of the day*
- **Cremoso de batata com alheira e cogumelos salteados** 7,5€  
*Potato cream with alheira sausage and sautéed mushrooms*
- **Caldo verde com crocante de chouriço e azeite do mesmo** 7,5€  
*Portuguese Green broth*
- **Caldo de nabos com castanhas** 7,5€  
*Turnip broth with chestnuts*

# PEIXE | FISH

- Bacalhau em azeite e alho com migas batata e alheira, pimentos e cebola 17,5€  
*Codfish in olive oil and garlic with potato migas and alheira, peppers and onions*
- Polvo panado, arroz de tomate caldoso e ovo escalfado 17€  
*Breaded octopus, tomato broth rice and poached egg*
- Lagarada de chocos com salsa e azeitonas 16,5€  
*Cuttlefish with potatoes drizzled with olive oil*
- Arroz de tamboril e gambas com pimentos e coentros 20€  
*Monkfish and shrimp rice with peppers and coriander*

# CARNE | MEAT

- Lombinho de porco com molho de ervas e risoto de cogumelos  
*Mushroom Risotto with Pork Tenderloin*

18€

- Posta de vitela grelhada em forno a carvão com molho tradicional, batata a murro e grelos salteados

*Fillet of veal grilled in a charcoal oven with traditional sauce, baked potatoes and sautéed greens*

19€

- Peito de frango recheado com farinheira, molho de mostarda antiga e puré de cenoura assada

*Chicken breast stuffed with pork sausage, old mustard sauce, and roasted carrot puree*

15€

- Osso buco estufado com cremoso de queijo parmesão e legumes de mercado

*Stewed ossobuco with parmesan cream cheese and organic vegetables*

18€

# VEGETARIANO | VEGGIE

- Raviolis recheados com tofu,  
molho de tomate e ratatuelle de legumes      15€  
*Ravioli stuffed with tofu,  
tomato sauce and ratatouille*
  
- Risotto de cogumelos com queijo parmesão      15€  
*Mushroom risotto with parmesan cheese*
  
- Seitanas com legumes do mercado  
e puré de cenoura assada      14€  
*Seitanas with organic vegetables  
and mashed and roasted carrot puree*

# SOBREMESA | DESSERT

- Cheesecake com oreo com gelado de algodão doce 7,5€  
*Cheesecake with oreo with cotton candy ice cream*
- Sablé de figos assados com gelado de baunilha 7,5€  
*Sablé of roasted figs with vanilla ice cream*
- Duo de chocolate com sal e gelado de amendoins 7,5€  
*Duo of chocolate with salt and peanut ice cream*
- Tarte de maçã com gelado de torrão 7,5€  
*Apple pie with nougat ice cream*
- Seleção de fruta laminada 6,5€  
*Sliced fruit*