



ATAZENEA

Sabores e saberes da nossa costa

No **Qi.Çá Restaurante**, o verão vem com cheirinho a mar, calor nos ombros e apetite por coisas boas. Esta ementa é como uma conversa ao fim da tarde – cheia de histórias contadas devagar, temperos autênticos e aquele toque especial que só a nossa **costa** sabe dar.

Trouxemos o melhor peixe fresco, das mãos sábias de quem tem o **mar** como vizinho, e misturámos com a criatividade da nossa cozinha. Mas também olhámos para **terra** firme – para os sabores que brotam das hortas ao **pôr-do-sol**, para os aromas do campo que se espalham com a brisa, e para as receitas que a tradição guarda como tesouros.

O resultado? Pratos que fazem sorrir, brindes que sabem a sol alaranjado e sabores que ficam na memória como uma tarde perfeita à beira-mar. É comer, relaxar, repetir... enquanto o céu se pinta de laranja.

E no fim? Qi.Çá vai gostar...

Couvert

Pão variado **€5,00**

Azeitonas **€2,00**

Manteiga **€1,20**

Queijo amanteigado da Azóia **€5,00**

Queijinho fresco da Azóia **€1,50**

Sopas para aconchegar com brisa do campo, serra e mar

Creme de legumes com alho francês aromatizado com jus de coentros **6,50€**

Sopa chora de peixe da nossa costa **7,50€**

Entradas quentes em harmonia

Cogumelos frescos com molho à bulhão pato **7,00€**

Frigideira de ovos com queijo de Azóia e alheira em brás **8,50€**

Estaladiço de queijo Brie assado com compota de abóbora e chicória **9,50€**

Entradas frias em harmonia

Laminado de polvo em molho vinagrete e tomate cereja **11,50€**

Carpaccio de salmão fresco com toque cítrico, alcaparras e alface ibérica **12,50€**

Salada de frango confitado com molho aioli em cama de alfaces e abacaxi **10,00€**

Mar à vista

Escalopes de salmão braseados com bacon fumado e arroz basmati **18,00€**

Filetes de dourada em crosta de broa de milho com puré de batata, grão e cenoura **18,50€**

Tentáculos de polvo com batata ao murro na sertã e tomate **18,50€**

Bacalhau dourado rico com ovo estrelado **16,00€**

Terra à volta

Lombinhos de porco no sauté com laranja e batata batalha corada à alentejana **16,00€**

Bife da vazia à cortador à portuguesa com batata frita ponte nova **19,00€**

Medalhões de frango com molho de farinheira ou ervas finas do campo com batata rebolão e legumes **16,00€**

Vegan

Caciola de arroz com legumes e creme de soja **10,00€**

Menu kids

Bitoque de frango com chips de batata **12,00€**

Lasanha de novilho com toque italiano **12,00€**

Doçaria

Bolinho de chocolate com gelado de baunilha **7,00€**

Pudim torta de laranja com canela **7,00€**

Flan de requeijão com molho de mel **7,00€**