



Menus

- **Menu Individual: € 17,00**
- **Menu Duplo: € 30,00**

MENU CENTENÁRIO

- Salada de choco (picadinho de cebola, curgete, pimentos e maçã com choco), barquinho de laranja e cascas de laranja

TÁBUA À MERCEEIRO

- Queijo de Azeitão, queijo meia cura, enchidos, presunto, compotas, mel e frutos secos

SABORES DO CÉSAR

- **Uma teca de sardinha bem aviada**
Sardinha, com puré de feijão branco temperado com alho e tomilho, pimento assado e um toque de coentros e raspa de limão ou lima
- **Meio arrátel de cavala com grão**
Cavala com grão levemente salteado com cebola roxa e azeite, vinagrete de laranja e limão com pitada de mel e hortelã picada acompanhado com tosta rústica
- **Uma quarta de Polvo à moda da mercearia**

Polvo em conserva, com pimento assado e cebola caramelizada em azeite, pimenta rosa e Pesto de ervas simples por cima (salsa, coentros, azeite)

DO TACHO DO MERCEEIRO

- Uma tigela de moelas bem apuradas
- Picapau à maneira antiga

LEGUMES DA PRAÇA

- Legumes no forno com aveludado de cenoura e alho francês

AZEITONENSE BEM AVIADO

- Queijo de Azeitão no forno com moscatel, pimenta rosa e rosmaninho, tosta rústica, compota de laranja e acompanhado com torta de Azeitão

DOCES DA HELENA

- Arroz-Doce
- Musse de Chocolate
- Leite Creme
- Doce da Casa
- Salada de Fruta

BEBIDAS

- Um quartilho para acompanhar (tinto, branco, sangria ou sumo)

O primeiro é da casa, os outros ficam por vossa conta... como manda a tradição.

- **Individual Menu: € 17,00**
- **Double Menu: € 30,00**

"MENU CENTENÁRIO"

- Cuttlefish salad (finely chopped onion, courgette, peppers and apple with cuttlefish), 'barquinho de laranja' (orange-flavoured) and orange peel

"TÁBUA À MERCEEIRO"

- Azeitão cheese, semi-cured cheese, smoked sausages, ham, jams, honey and dried fruits

"SABORES DO CÉSAR"

- **A 'generous' serving of sardines**
Sardines served with white bean purée, seasoned with garlic and thyme, roasted bell pepper, and a touch of coriander and lemon or lime zest
- **'Half' a mackerel dish with chickpeas**
Mackerel with chickpeas lightly sautéed with red onion and olive oil, orange and lemon vinaigrette with a dash of honey and chopped mint, served with rustic toast
- **A 'quarter' portion of octopus, grocer's style**

Preserved octopus with roasted peppers and onions caramelised in olive oil, pink peppercorns and a simple herb pesto on top made with fresh parsley, coriander, olive oil

"DO TACHO DO MERCEEIRO"

- A bowl of well-seasoned gizzards
- Old-fashioned 'picapau'

"LEGUMES DA PRAÇA"

- Roasted vegetables with a velvety carrot and leek purée

"AZEITONENSE BEM AVIADO"

- Azeitão cheese baked with muscatel, pink pepper and rosemary, rustic toast, orange compote and served with an 'Torta de Azeitão' (roll sponge cake)

"DOCES DA HELENA" - DESSERTS

- Rice Pudding
- Chocolate Mousse
- Custard
- House Dessert
- Fruit Salad

DRINKS

- A glass to go with your meal (red, white, sangria or juice)

The first is on the house, the rest are on you... as tradition dictates.

Tardes à Merceeiro

**MERCEARIA
CONFIANÇA DE TROINO**

LARGO DA FONTE NOVA

Animação musical
Joana Lança

10 setembro | 10th September

18h30 às 21h00

6:30pm - 9:00pm

2026