



share
good moments

na-mouche.com



to start

Para começar em grande

To start big

Pão

Bread

3€

Trilogia de manteigas

Trilogy of butters

3.5€

Creme de legumes

Vegetable cream

4€

Acertar no alvo com uma salada

Hit the target with a salad

Salada de atum braseado com sabores asiáticos **15€**

Seared tuna salad with asian flavors

Salada verde com queijo de cabra, mel e nozes **11.5€**

Green salad with goat cheese, honey and nuts



to start

Na mouche para começar

On point to start

Taco de salmão com slaw de couve roxa e picado de manga (2 unidades) **12€**

Salmon taco with purple cabbage slaw and diced mango (2 units)

Taco de atum braseado com cebolinho, juliana de iceberg e kimchi mayo (2 unidades) **12€**

Seared tuna taco with chives, iceberg julienne, and kimchi mango (2 units)

Pasteis de massa tenra de pato **7.5€**

Duck turnovers in delicate pastry

Tártaro de novilho **17.5€**

Beef tartare

Croquetas de Jamón ibérico com maionese de alho (4 unidades) **7.5€**

Iberian ham croquettes with Garlic mayo (4 units)

Carpaccio de novilho com rúcula, queijo da ilha e vinagrete de mel **13.5€**

Beef carpaccio with arugula, island cheese, and honey vinaigrette



seasonal

Sazonais Na Mouche

Na Mouche Seasonal

Ameijoas à Bulhão Pato

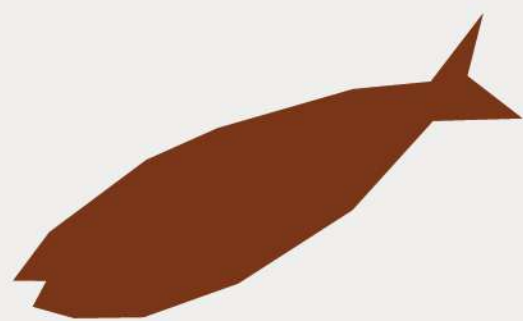
Clams "Bulhão Pato"

19€

Salada de Polvo

Octopus salad

14€



à la carte

Em cheio para partilhar

Fully loaded to share

Atum braseado com molho romesco de amendoim **16.5€**

Braised tuna with peanut romesco sauce

Camarões à guilho com pão frito **16.5€**

Garlic shrimp with fried bread

Ceviche do dia *(pergunte a um dos nossos colaboradores)* **15€**

Ceviche of the day (ask one of our staff)

Tataki de atum com puré de abacate e maionese asiática **15€**

Tuna tataki with avocado purée and asian mayo

Choco frito com maionese de alho confitado **11.5€**

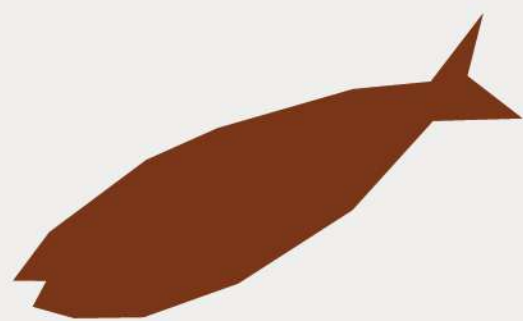
Fried cuttlefish with confit garlic mayo

Tempura de legumes e sweet chilli sauce **7€**

Vegetable tempura with sweet chilli sauce

Pica pau do lombo com pickles caseiros e mostarda à antiga **18€**

Beef pica pau with homemade pickles and old-fashioned mustard



à la carte

Para ir directo ao assunto

Straight to the point

Tornedó Na_Mouche com tudo **25€**
o que merece *(lombo 200g)*

Tournedos Na_Mouche with everything it deserves (200g beef)

Prego do lombo em bolo do caco no prato **18€**
Beef steak in caco bread on the plate

Perna de pato confitada com gnocchis **20.5€**
de abóbora e nozes

Confit duck leg with pumpkin gnocchi and walnuts

Camarão salteado com manga, **19€**
arroz de coentros e papadum

Sautéed shrimp with mango, coriander rice, and papadum

Cachaço de bacalhau em cama **18€**
de pure de grão e escabeche

Confit cod neck over chickpea purée, finished with a delicate escabeche

Linguini com molho de trufa **16€** *(opção vegetariana)*
Linguini with truffle sauce (vegetarian option)

Risotto de cogumelos **17€**
e espargos verdes *(opção vegetariana)*

Mushroom and green asparagus risotto (vegetarian option)



extras

Para acompanhar

To accompany

Dose de arroz

Serving of rice

2.5€

Salada mista

Mixed salad

4.5€

Dose de batata frita

Serving of french fries

5€

Ovo estrelado

Fried egg

2€

Legumes salteados

Sautéed vegetables

5€



happy ending

Para fechar em grande

To end on a high note

Doce Na_Mouche

Na_Mouche dessert

7€

Banoffee

Classic banoffee dessert

6€

Tarte de caramelo salgado e ganache de chocolate 7€

Salted caramel tart with chocolate ganache

Pavlova de frutos vermelhos

Red berry pavlova

6€

Pudim Abade de Priscos

Abade de priscos pudding

6€