

esKina

A N G E I R A S

O *Chef* Carlos Grangeia nasceu no Porto, onde estudou, tendo trocado o curso de Gestão pela paixão de ser cozinheiro.

Fez o curso na Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal (ACPP), em Lisboa. A sua formação foi sendo acrescida e complementada nos hotéis e restaurantes por onde estagiou e trabalhou.

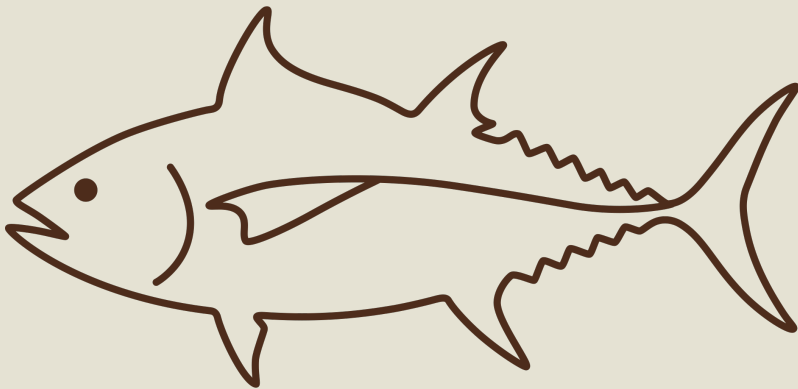
Após alguns anos a percorrer o país, adquirindo diversas experiências em cozinhas de norte a sul, regressa ao Porto para concretizar o seu projeto – o **esKina**, em Angeiras, lugar que já lhe era familiar.

esKina é a **fusão do mar com a terra**, assentando na paleta de cores: verde, castanho e ferrugem. O verde remete à cor da rebentação tempestuosa das praias da região num dia de outono; o castanho simboliza pedaços de madeira resgatados em maré baixa e as caixas de bacalhau; a ferrugem, os navios afundados e os barcos dos pescadores desgastados pela faina.

No teto, o bonito, peixe de eleição do *Chef*, ilumina a vivência no **esKina**.

Neste restaurante encontra uma cozinha tradicional contemporânea.

É neste enquadramento que o convidamos a viver momentos de experiência palatal, olfativa e visual, numa partilha de sabores eletivamente selecionados nos mercados locais.



PARA COMEÇAR

<i>Couvert</i> (seleção de pães, azeitonas e manteigas)	€7
Cesto com seleção de pães	€3.5
Azeitonas marinadas	€2
Ostras ao natural (4 uni.)	€15
Percebes (100g)	€12
Polvo com molho verde (100g)	€13
Amêijoas à bulhão pato Amêijoas com alho, vinho branco e coentros	€21
Camarão ao alho	€17
<i>Huevos rotos</i> com camarão Ovos estrelados, batata palha e camarão	€19
Alheira assada em Pão de Deus, mel e nozes Embutido tradicional português em brioche, mel e nozes	€16
Preguinho em bolo lêvedo e queijo amanteigado bolo lêvedo dos Açores com bifeinho e queijo amanteigado	€15
Ceviche de robalo com batata-doce	€17
Sopa do dia	€7

PARA ACOMPANHAR

Batata a murro Batatas assadas no forno com azeite e alho	€7
Arroz de grelos	€8
Legumes salteados	€7
Salada mista	€7
<i>Chips</i> caseiras	€7

PARA OS MAIS PEQUENOS (Para menores de 12 anos)

Bifeinhos com <i>chips</i> e ovo	€9
----------------------------------	----

PARA CONTINUAR

PEIXE

Polvo grelhado com batata a murro	€55
Arroz de Lírio dos Açores e Camarão (mediante disponibilidade)	€68
Bacalhau com broa de milho doce	€31
Camarão tigre grelhado (2 uni) com batata palha caseira	€47
Lula a baixa temperatura com molho algarvio	€45
Peixe do <i>Chef</i> (min. 600gr) *	sob consulta

CARNE

Bife à Portuguesa com <i>chips</i> caseiras	€29
Naco de Novilho (600g) *	€51
T-bone *	€62

VEGETARIANO

Cremoso de beterraba com queijo de cabra e nozes	€21
--	-----

* Inclui um acompanhamentos à escolha

PARA TERMINAR

Bolo de chila e amêndoa	€9
<i>Charlotte</i> de chocolate esKinada	€13
<i>Cheesecake</i> de maracujá	€11
Gelados (2 bolas)	€7
Banoffee	€10
Tarte fresca de lima	€9
Pavage tropical	€11
Fruta laminada (2 variedades)	€7

IVA incluído à taxa legal em vigor.

*Se tiver alguma alergia ou intolerância alimentar, por favor informe um colaborador da nossa equipa.
Os nossos produtos são preparados em ambientes que não são completamente livres de alergénios.*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado (Decreto-Lei 10/2015).