



18H30 - 22H



COLUMBUS

CULINARY BAR

FRIOS

COUVERT	4.50
Cesto de pão, azeitona típica e manteiga do dia	
OSTRAS (6)	14.0
Natural	
OSTRAS BLOODY MARY (6)	19.0
Ostras, molho Bloody Mary	
TÁRTARO DE ATUM	19.5
Cubos de atum fresco com puré de manga, abacate, ponzu, alga nori acompanhado de nachos	
CRUDO DE PEIXE	17.0
Corvina fatiada, laranja do Algarve, pérolas cítricas e frutos secos	
CEVICHE CAMARÃO	16.0
Camarão de Quarteira, servidos com pimentos picados, ananás grelhado e hóstias de camarão	
CEVICHE DE CORVINA	18.0
Corvina, abacate, cebola roxa, citrinos, puré e crocante de batata doce	
CARPACCIO DE NOVILHO	18.0
Carne de novilho servido com pesto de manjeriço e nozes, pérolas de trufa, rúcula e parmesão	
BURRATINA 	14.5
Mistura de alfaces, agrião e rúcula servidos com laranja, pêra e nozes, doce de abóbora, burratina e molho pesto	
TACOS	16.5
Dois tacos servidos com abacate, atum, camarão, corvina, manga, cebola roxa e coentros	

QUENTES

OSTRAS TEMPURA (6)	16.0
Acompanhado de molho maionese de lima	
REBUÇADOS DE REQUEIJÃO (4)	12.0
Acompanhado de mel, abóbora, canela e frutos secos	
BOCHECHAS DE PORCO PRETO	18.0
Servido com batata migada e frita, caseira e molho de vinho tinto	
RIBEYE "GRAIN FED" 250g	29.5
Servido com batata frita caseira, tomate cherry, cebola caramelizada e cogumelos, finalizado com molho chimichurri	
ROBALO EM TEMPURA	18.0
Em cama de molho tártaro, acompanhado de salada verde e pêra fresca	
CROISSANT DE ATUM	14.5
Servido com puré de abacate, ananás grelhado, cebola caramelizada e mistura de alfaces com apontamentos de maionese de lima	
COUVES, GRÃO E COUVES 	15.0
Servido com puré de grão, couves grelhadas e grão crocante	
ARROZ NEGRO & CAMARÃO TIGRE	28.5
Preparado com tinta de choco e servido com lascas de muxama	

SOBREMESAS

TARTE DE LIMÃO E MERENGUE	7.50
Servido com algodão doce e espuma de citrinos	
MOUSSE CHOCOLATE	5.00
Acompanhado de M&M's	
AVELÃ, CHOCOLATE E AVELÃ	7.50
Doce de avelã, caramelo salgado e gelado de avelã	

The moment is now



COLUMBUS.FARO