



MARIA BATATA

Uma declaração de amor à nossa Estufa e à Lagoa de Óbidos.
Restaurante que se rege pelos ciclos da natureza e das
colheitas, apostando no conceito Farm To Table.

E mais que um menu, é uma surpresa gastronómica onde a
comida é uma celebração da terra que sustenta todo o conceito.

Harmonia na descoberta da reinvenção, entre vinhos e comida,
doces e salgados, entre os produtos da terra e do mar.

Um convite para apreciar o ritmo natural do tempo da terra e
de que o que nela nasce.

Degustar e conversar...

MENUS DE DEGUSTAÇÃO "ORIGENS"

6 Pratos & Surpresas do Chef

Comida ----- 55€ por pessoa
Vinhos recomendados ----- 45€ por pessoa

DA HORTA

Sopa do dia ----- 4€
Salada bio ----- 5€
Pimentos Padron ----- 9€
Batatas camponesas com molho de alho ----- 4€
Ovo escalfado com gema curada e torricado de ervas ----- 11€
Arroz cremoso de cogumelos, espargos e queijo seco (Vegetariano) -- 15€
Batata doce em texturas com cebolada caramelizada e agrião (Vegan) 13€



MARIA BATATA

DO PRADO

Requeijão caseiro, doce de tomate e tostas	10€
Tábua de queijos e compota Rio do Prado	18€
Escabeche de coelho com alho francês crocante	12€
Bolinhas de morcela com maçã e cebola caramelizada	8€
Pézinhos de coentrada e torricado	9€
Naco Maturado com pickles caseiros e legumes grelhados	28€
Tornedó de novilho com molho de mostarda antiga e batata camponesa	24€
Barriga de porco crocante com compota de cebola e migas	16€
Lombo de Javali com puré de castanhas e polenta frita	22€

DA LAGOA

Amêijoas à Bulhão Pato	17,5€
Enguias fritas com sal e lima	15€
Lingueirão grelhado	17,5€
Stick's de bacalhau com panko e molho tártaro	12€
Corneto de Carapau, maçã verde e molho à espanhola	9€/uni
Raia Frita com açorda de berbigão e azeite de coentros	17€
Dourada braseada com arroz malandro de mexilhão e limão	19€
Bacalhau lascado com quinotto de espinafres e ovo escalfado	18€
Polvo grelhado com feijoadinha de tomate seco e hortelã(2pax) ..	30€