

# **Maria Batata**

Rio do Prado

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...

Arelho, no tempo fenício, significava parte das mandíbulas, o que se justificava por ter aos seus pés a boca do rio que desaparecia na lagoa de Óbidos. Com os lusitanos, a evolução linguística manteve a similitude fonética.

Antiga aldeia piscatória, protegida por Santo André, no século XX emergiu a agricultura como actividade principal. Homens e mulheres prestaram de sol a sol tributos inestimáveis. Elas foram resistindo mais e mantiveram até ao fim a riqueza de uma sociedade agrária, construída em torno do campo. Prestamos aqui homenagens a essas Marias.

**Menu de degustação "Origens" - 55€ por pessoa**

## **CARTA**

### **No Páteo**

Sopa do dia- 4€

Salada bio (Vegan)- 5€

Couvert- 2€/pessoa

Pimentos padron- 9€

Batatas camponesas com maionese de alho (Vegetariano)- 6€

Ovo escalfado com milho em texturas e galinha crocante- 9€

Portobello com tomilho e pão de alho- 11€

Arroz cremoso de cogumelos, espargos e queijo seco

(Vegetariano)- 14€

Vegetais fumados com crocante de cebola e azeitona e molho de tomate e alcaparras (Vegan)-14€

### **Do Prado**

Requeijão caseiro, doce de tomate caseiro e tostas- 10€

Tábua de queijos e compota Rio do Prado- 18€

Pastéis de coelho em vinho tinto e creme de ervilhas e hortelã- 12€

Bolinhas de morcela com maçã e cebola caramelizada- 8€

Naco Maturado com pickles caseiros e legumes grelhados- 28€

Tornedó de novilho com molho de mostarda e batata camponesa- 25€

Pranceta de leitão com farinheira, coração de alface, batata doce e laranja- 18€

Peito de pato com arroz cremoso de frutos secos- 22€

### **Da Certela**

Gambinhas fritas com malagueta e coentros- 12€

Torrificado de bacalhau com ovo de codorniz e palha de alho francês- 11€

Mexilhões com gengibre e cebolinho- 13€

Polvo crocante com molho tártaro- 12€

Tártaro de robalo e maçã verde- 11€

Dourada braseada com arroz malandro de mexilhão e limão- 18€

Bacalhau lascado com quinotto de espinafres e ovo escalfado- 17€

Feijoada de coentros com choco grelhado (2 pax)- 30€

Sequinho de peixe do dia com biscoito de batata e salada de couve (2pax)- 35€

**Menu Crianças- 12,50€**

Bife de Frango  
Hambúrguer  
Peixe do dia com arroz

**Sobremesas**

Creme de limão com suspiros e crumble de coentros e gelado de  
caramelo- 7,50€

Leite frito com noz e infusão de Lucia lima- 7,50€

Semifrio de chocolate com citrinos e mousse de café- 7,50€

Mix de frutas- 7,50€

**IVA INCLUIDO**