

Para começar

O ovo a baixa temperatura e a alheira	15,50 €
A nossa sopa de peixe e os frutos do mar	16,00 €
Raviolis de camarão e requeijão com couve e molho tartufo	17,00 €
Asas de pintada, vieira e tupinambur	18,00 €
Sopa de rabo de boi com trufa negra	19,00 €
Terrina de <i>foie-gras</i> com pêra e avelã	20,00 €
Carabineiro no arroz e molho aioli	25,00 €
Seleção de queijos portugueses com compotas de uva e abóbora	24,00 €
Presunto pata negra (100gr)	24,00 €

Infantil

Creme de legumes, filete de peixe ou bife de vitela e gelado	22,00 €
--	---------

Vegetariano

Burrata, beterraba e vinagre balsâmico	14,50
Queijo brie com compota de 3 pimentos	16,00
Pepino doce com vinagreta asiática	17,00
Salada de manga, maçã e frutos secos	18,00
Abóbora em diferentes texturas com frutos secos	19,00
Legumes da época, cogumelos e espuma de açafrão	21,00
Tagliatelle com molho três queijos e espinafres	24,00

IVA incluído à taxa em vigor

Mar

Corvina e legumes da época	31,00 €
Robalo e lagostim, quinoa e abacate	33,00 €
Arroz caldoso de peixe e lavagante (2 pessoas)	85,00 €

Os Clássicos

Bacalhau com broa de milho	31,00
Polvo grelhado com infusão de azeite extra virgem e alho	31,00

Terra

A perdiz, a abóbora e o foie-gras	31,00 €
Cordeiro de leite, couscous e molho romesco	34,00 €
Lombinho de vitela Maronesa com abrás de courgette verde e morcela	34,00 €

Os Clássicos

Cachaço de porco bísaro a baixa temperatura com texturas de maçã e secretos	32,00
Arroz de cabrito no forno e perna de cabrito assada	34,00

Menu Vegetariano

Entradas

Pepino doce com vinagreta asiática
Queijo brie com compota de 3 pimentos

Principal

legumes da época, cogumelos e espuma de açafreão

Intermezzo

Abóbora em diferentes texturas com Frutos secos

Principal

Tagliatelle com molho três queijos e espinafres

Sobremesas

A fruta e a sopa de eucalipto
Creme brulée de laranja com gelado de flôr de laranjeira

Preço: 90,00€ por pessoa
Sugestão com vinhos : 150,00€ por pessoa

Menu Signature

Entradas

Terrina de *foie-gras* com pêra e avelã
Asas de pintada, vieira e tupinambur

Peixe

Robalo e lagostim, quinoa e abacate

Intermezzo

Camarão, tapioca e caril verde

Carne

Leitão crocante com batata galette e legumes baby

Sobremesas

Romeu e Julieta
O chocolate e o café com crocante de caramelo e avelã

Preço: 100,00€ por pessoa

Sugestão com vinhos : 160,00€ por pessoa

Menu Essência

Entradas

Burrata, beterraba e vinagre balsâmico
O ovo a baixa temperatura e a alheira

Peixe

Polvo grelhado com infusão de azeite extra virgem e alho

Intermezzo

Sabores do mar

Carne

Lombinho de vitela Maronesa com brás de courgette verde e morcela

Sobremesas

Limão e favo de mel
Pêra, chocolate e gelado de vinho do Porto

Preço: 100,00€ por pessoa
Sugestão com Vinhos : 180,00€ por pessoa

Sobremesas

A fruta e a sopa de eucalipto	13,50 €
Crepe crocante de leite creme com frutas exóticas	15,50 €
Toucinho do céu com sorbet de alperce	15,50 €
Creme brulée de laranja com gelado de flor de laranjeira	15,50 €
O inverno: merengue, romã, framboesa e côco	16,00 €
Chocolate e café com crocante de caramelo e avelã	16,00 €
Seleção de queijos portugueses com compotas de uva e abóbora	24,00 €