

Menu Degustação

“A memória é a nossa principal fonte de inspiração”

Pão | Azeitonas | Manteiga de cabra

Sardinha | Tomate | Azeite

Foie | Manga | Avelã

Croquete de leitão | Aioli | Laranja

Queijo fresco | Beterraba | Frutos secos

Lagostim | Gaspacho | Melão

Enguia fumada | Maçã | Galanga

Ovo codorniz | Gamba do Algarve | Harissa

Garoupa | Rábano | Lima Kaffir

Robalo | Quinoa | Abacate

Barriga de leitão | Batata soufflé | Laranja

Wagyu | Brócolos | Molho de feijão preto

Couve-flor | Crumble de azeitona | Azeite cítrico

Chocolate | Wasabi | Framboesa

14 Momentos : 180 euros | Paring Vinhos : 120€

11 Momentos : 150 euros | Paring Vinhos : 100€

6 Momentos : 110 euros | Paring Vinhos : 80€

De forma a garantir uma experiência plena, os menus de degustação são servidos para a totalidade da mesa respeitando o mesmo itinerário e sem a possibilidade de misturar os diferentes momentos.

IVA incluído à taxa em vigor

Menu à la carte

Entradas

Ovo a baixa temperatura Alheira	28.00€
Enguia fumada Maçã Galanga	28.00€
Carabineiro do Algarve Arroz selvagem	42.00€
Presunto Pata Negra (100gr)	28.00€
Seleção de queijos nacionais	28.00€
Caviar Oscietra (30gr)	80.00€
Caviar Oscietra (30gr) <i>Champagne Cattier RP3 Millesimé 2014</i>	180.00€ <i>(Garrafa)</i>

Pratos principais

Bacalhau braseado Grão-de-bico	38.00€
Robalo Quinoa Abacate	40.00€
Arroz Caldoso de peixe Lavagante <i>(2 pessoas)</i>	120.00€
Wagyu Bróculos Molho de feijão preto	60.00€
Pá de cordeiro de leite Arroz de forno <i>(2 pessoas)</i>	100.00€

Menu Infantil

Creme de legumes Filete de peixe ou bife de vitela Gelado	40.00€
--	--------

IVA incluído à taxa em vigor

Fruta | Infusão de eucalipto **18.00€**

LBV Rozès 2016 • 9.00€

Crepe crocante de leite creme **20.00€**

Barbeito Verdelho 1898 • **199,00 €**

Pudim de azeite | Mel | Yuzu **20.00€**

Burmester 20 anos • 15.00€

Chocolate | Wasabi | Framboesa **20.00€**

Niepoort Vintage Porto 2015 • 17.00€

Mil folhas de maçã | Caramelo | Baunilha **20.00€**

Quinta do Noval harvest 1964 • 70.00€

Sugestão de vinho a copo •

Vegetarian Menu

“A memória é a nossa principal fonte de inspiração”

Pão | Azeitonas | Manteiga de cabra

Tomate | Azeite | Manjerição

Choux | Queijo Ovelha | Nozes

Beringela | Hortelã | Harissa

Gaspacho | Melão | Abacate

Queijo fresco | Beterraba | Frutos secos

Legumes assados | Gelado azeite | Óleo endro

Ovo de codorniz | Cogumelos | Azeitona

Alho francês | Batata fumada | Jus vegano

Linguine | Espinafres | Molho de queijo

Seitan | Tupinambo | Alcaparras | Avelã

Cevadinha | Abóbora | Queijo da ilha

Texturas de tomate | Citrinos | Manjerição

Babá de laranja | Chocolate de leite | Pistachio

14 Momentos : 150 euros | Paring Vinhos : 120€

11 Momentos : 120 euros | Paring Vinhos : 100€

6 Momentos : 90 euros | Paring Vinhos : 80€

De forma a garantir uma experiência plena, os menus de degustação são servidos para a totalidade da mesa respeitando o mesmo itinerário e sem a possibilidade de misturar os diferentes momentos.

VAT included

Menu à la carte

Entradas

Queijo fresco Beterraba Frutos secos	22.00€
--	--------

Legumes assados Gelado azeite Endro	22.00€
---	--------

Ovo de codorniz Cogumelos Azeitona	22.00€
--	--------

Pratos principais

Linguine Espinafres Molho de queijo	26.00€
---	--------

Seitan Tupinambo Alcaparras Avelã	26.00€
---	--------

Cevadinha Abóbora Queijo da ilha	26.00€
--------------------------------------	--------

Sobremesas

Fruta Infusão de eucalipto	18.00€
------------------------------	--------

Babá de laranja Chocolate Pistachio	20.00€
--	--------

Mil folhas de maçã Caramelo Baunilha	20.00€
--	--------

VAT included

Aviso

Regularmento (EU) nº 1169/2011 de 25 de Outubro

Se é alérgico a algum dos produtos a seguir indicados, por favor contacte os nosso colaboradores

- 1. Cereais que contêm glúten*
- 2. Crustáceos*
- 3. Ovos*
- 4. Peixes*
- 5. Amendoins*
- 6. Soja*
- 7. Leite (incluindo lactose)*
- 8. Frutos de casca rija (amêndoas, avelãs, nozes entre outro:*
- 9. Aipo*
- 10. Mostarda*
- 11. Sementes de sésamo*
- 12. Dióxido de enxofre e sulfitos*
- 13. Tremoço*
- 14. Moluscos*

Lembramos que os nossos produtos são preparados em ambientes que não são totalmente livres de alergénico, pelo que há sempre um risco potencial de contaminação cruzada

"nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado".