

Entradas

O ovo a baixa temperatura e a alheira	15,50 €
A nossa sopa de peixe e os frutos do mar	16,00 €
Rabo de boi, camarão e cenoura	17,00 €
Asas de pintada, vieira e tumpinambor	18,00 €
Lulas, morcela e ervilhas	19,00 €
Terrina de foie gras 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 com beterraba e vinagre balsâmico	14,50 €
Queijo brie com compota de três pimentos	16,00 €
Pepino doce com vinagreta asiática	17,00 €
Salada de maçã, manga e frutos secos	18,00 €
Couve flor em várias texturas	19,00 €
Legumes da época e cogumelos	21,00 €
Tagliatelle com molho três queijos e espinafres	24,00 €

Mar

Caldeirada (Corvina, Carabineiro, mexilhão e Lulas) 31,00 €

Robalo e lagostim, quinoa e abacate 33,00 €

Arroz caldoso de peixe e lavagante 35,00 €

Os Clássicos

Bacalhau com broa de milho 31,00 €

Polvo grelhado com infusão de azeite extra virgem e alho 31,00 €

Terra

Galinha do campo, couve flor e foie gras 31,00 €

Cordeiro de leite, couscous e molho romesco 34,00 €

Lombinho de vitela maronesa com brás 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

Intermezzo

Couve flor em várias texturas

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

Ovos, gamba branca e panceta

Asas de pintada, vieira e tupinambor

Peixe

Robalo e lagostim, quinoa e abacate

Carne

Leitão crocante com batata galette e legumes baby

Sobremesas

Romeu e Julieta (queijo e goiaba)

O chocolate e o café com crocante de caramelo e avelã

Preço: 100,00€ por pessoa

Sugestão com vinhos: 180,00€ por pessoa

Menu Essência

Entradas

Burrata, beterraba e vinagre balsâmico

Sabores do mar

O ovo a baixa temperatura e a alheira

Peixe

Polvo grelhado com infusão de azeite extra virgem e alho

Carne

Lombinho de vitela Maronesa com brás de courgette verde e morcela

Sobremesas

Pudim e aipo

O Jardim (panacota de framboesa e frutos vermelhos)

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 €
Canela, limão e alecrim	15,50 €
Creme brulée de laranja com gelado de flor de laranjeira	15,50 €
Merengue, 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 €