



Couvert	4,00€
---------	-------

ENTRADAS

Tataki de salmão, sementes de sésamo, alface romana e agri-doce de legumes	18,00€
Aguachile de camarão da costa, abacate, pepino e ananás	17,50€
Ceviche de atum "Rabilho" com abacate, maçã verde, cebola roxa e maracujá	19,00€
Poke de Lírio sobre quinoa, abacate, gengibre, sementes de sésamo e molho de Yuzu	18,00€
Cavala assada sobre salada de batata, aipo e maçã com molho de berbigão e ficocianina	16,00€
Vieiras lacadas sobre xarém do algarve com amêijoas	19,50€
Escalope de foie gras salteado, compota de marmelo e cogumelos shimeji	21,00€

"PEIXES e MARISCO"

Lombo de bacalhau, puré de grão de bico, curgetes com molho de alho e coentros	23,00€
Filete de pregado salteado, batata esmagada com espinafres, creme de cenoura e molho de limão	26,50€
Filete de corvina assada, xarém de plâncton, espargos verdes e molho de carabineiro	25,00€
Risotto negro de Lula e limão	45,00€
Risotto de lavagante azul e soufflé de plâncton	65,00€

"CARNES"

Presa de porco "Ibérico", puré de batata doce, couve roxa estufada e molho pimenta	23,00€
Peito de pato lacado com gengibre e mel, legumes caramelizados, gratin dauphinois e molho de groselhas	24,00€
Carré de borrego assado com alecrim, ratatouille e batata trufada	31,00€
Leitão cozinhado 18h bt, batata gratinada, chucrute couve roxa e laranja texturizada	28,00€
Vazia de novilho "Black Angus" alimentado a grão + 200 dia com esmagado de batata e salada	27,00€
Risotto de boletos "Edullis" com foie grás e parmesão regiano 30 meses cura	41,00€

"TRADIÇÃO"

Bacalhau à Brás com ovo e batata palha	19,50€
Açorda de camarão com pão alentejano e ovo bt	24,50€
Arroz malandrinho de Camarão e amêijoas	27,00€
Cataplana com peixe do dia sobre cebolada, batatinha nova, camarão e amêijoas	27,00€

SOBREMESAS

Tarte de limão galego, cremoso de arroz doce, merengues de rosas e framboesas	13,00€
Mousse de avelã com gelado de caramelo salgado e molho de chocolate negro	12,00€
Fofó de chocolate (90% cacau) creme de amêndoa amarga e gelado de violetas	14,00€
Ananás dos açores grelhados nas brasas em duas texturas (quente e fria)	13,00€
Cheesecake com morangos e lima, merengues e gelado de casca de tangerina	12,00€
Seleção de dois queijos meia cura (ovelha e cabra), compota de abóbora e chutney de ananás	10,50€