



Couvert:	4,00€
D'ARRIVEE	
Tataki de saumon, graines de sésame, laitue romaine et légumes aigre-doux	18,00€
Aguachile de crevettes côtières, avocat, concombre et ananas	17,50€
Ceviche de thon "rabilho" à l'avocat, pomme verte, oignon violet et fruit de la passion	19,00€
Poke de sériole citron sur quinoa, avocat, gingembre, sésame et sauce de yuzu	18,00€
Filet maquereau sur salade de pommes de terre, céleri et pommes aux sauce de coques et phycocyanine	16,00€
Coquilles Saint-Jacques sautée sur xarém de l'Algarve aux palourdes	19,50€
Sauté de foie gras, compote de coings et champignons shimeji	21,00€
"POISSON ET FRUITS DE MER"	
Morue sur purée de pois chiches, courgettes sauce à l'ail et coriandre	23,00€
Filet de turbot sauté, pommes de terre aux épinards, crème de carottes et sauce au citron	26,50€
Filet de Corvina, xarém de plancton, asperges vertes et sauce de crevettes rouge	25,00€
Risotto noir aux calamars et citron	45,00€
Risotto d'homard bleu et soufflé de plâncton	65,00€
"VIANDE"	
Porc "Ibérico", purée de patate douce, chou rouge étouffé et sauce au poivre	23,00€
Magret de canard laqué au gingembre et miel, légumes caramélisés, gratin dauphinois et sauce groseilles	24,00€
Carré d'agneau rôti au romarin, ratatouille, pommes de terre aux truffées	31,00€
Cochon de Lait cuit à basse température 18h, choucroute légère de chou rouge, pomme de terre et textures d'orange	28,00€
Entrecôte de "Black Angus" nourri au grain+200 jours, purée de pommes de terre et salade	27,00€
Risotto "aquarello" de cèpe aux foie gras et parmesan regiano 30 mois	41,00€
"TRADITIONNELS"	
Morue à Brás avec œuf et pommes de terre paille	19,50€
Crevettes "traditionnelles" (açorda) avec pain et œuf cuit à basse température	24,50€
Riz "Malandrinho" aux crevettes et palourdes	27,00€
Poisson du jour "Cataplana sur oignons, pommes de terre nouvelles, crevette et palourdes	27,00€
"DESSERTS"	
Tarte au citron, riz au lait crémeux, meringues de roses et framboises	13,00€
Mousse de noisettes, crème glacée caramel salé et sauce chocolat noir	12,00€
Gâteau au chocolat chaud (90% de cacao), crème d'amande amère et crème glace à la violette	14,00€
Ananas grillé des Açores en deux textures (chaud et froid)	13,00€
Cheesecake aux fraises, citron vert, meringues et crème glacée à zeste de mandarine	12,00€
Assortiment de deux fromages mi-affinés (brebis et chèvre), compote de potiron et chutney d'ananas	10,50€