



Couvert	4,00€
<b>"ENTRADAS"</b>	
Tataki de salmón, semillas de sésamo, lechuga romana y verduras agrídulces	18,00€
Aguachile de camarón, aguacate, pepino y piña	17,50€
Ceviche de atún "Rabilho" con aguacate, manzana verde, cebolla roja y maracujá	19,00€
Poke de Lírio sobre quinoa, aguacate, jengibre, semillas de sésamo y salsa de Yuzu	18,00€
Caballa asada sobre ensalada de patatas, apio y manzana con salsa de berberechos y ficocianina	16,00€
Vieiras lacadas sobre xarem del Algarve con almejas	19,50€
Escalope de foie gras salteado, mermelada de membrillo y setas shimeji	21,00€
<b>"PESCADOS Y MARISCOS"</b>	
Lomo de bacalao sobre puré de garbanzos, calabacín con salsa de ajo y cilantro	23,00€
Filete de rodaballo salteado, puré de patatas con espinacas, crema de zanahoria y salsa de limón	26,50€
Filete de corvina asada, xarém de plancton, espárragos verdes y salsa de gambas	25,00€
Risotto negro de calamares y limón	45,00€
Risotto de bogavante azul y soufflé de plancton	65,00€
<b>"CARNES"</b>	
Cerdo ibérico, puré de boniato, lombarda guisada y salsa de pimientos	23,00€
Magret de pato lacado con jengibre y miel, verduras caramelizadas, gratinado dauphinoise y salsa de grosellas	24,00€
Carré de cordero asado con romero, ratatouille, patatas trufadas y salsa	16,50€
Entrecot de novillo "Black Angus" + 200 días con puré de patatas y espinacas	26,00€
Cochinillo cocido 18h bt, con cremoso de zanahoria, patata y naranja texturizada	19,50€
Risotto de boletus con foie grás y parmesano regio 30 meses	41,00€
<b>"TRADICIÓN"</b>	
Huevos caseros "revueltos" con tomates de nuestra finca, sobre rebanada de pan tostado	16,50€
Bacalhau à Brás con huevo y patatas paja	19,50€
Sopa tradicional de gambas con pan alentejano y huevo bt	24,50€
Arroz "malandrinho" de gambas y almejas	27,00€
Cataplana del día (2 pescados) con cebolla, patatas y almejas	27,00€
<b>"POSTRES"</b>	
Tarta de limón, cremoso de arroz con leche, merengues de rosas y frambuesas	13,00€
Mousse de avellanas con helado de caramelo salado y salsa de chocolate negro	12,00€
Fofo de chocolate caliente (90% cacao) crema de almendras amargas y helado de violeta	14,00€
Piña de las Azores a la brasa en dos texturas (caliente y fría)	13,00€
Cheesecake con fresas, limón, merengues y helado de corteza de mandarina	12,00€
Selección de dos quesos semicurados (oveja y cabra), mermelada de calabaza y chutney de piña	10,50€