

MENU EXPERIENCE

Boas vindas do chef

Amuse bouche from the Chef

Burrata fumada, tomate cherry confitado em tomilho limão, servido em
broa tostada

*Smoked burrata, cherry tomato confit with lemon thyme, served on toasted
bread*

Gaspacho de ruibarbo, garoupa marinada em citrinos e espuma de pepino e
iogurte

Rhubarb gazpacho, grouper marinated in citrus, cucumber and yogurt foam

Pargo em crosta de figos e porto, puré de aipo, ameijoas ao alho preto

Snapper in a fig and port crust, celery purée, clams in black garlic

Presa de porco, esfera de javali, arroz de especiarias e redução de vinho
tinto

Pork shoulder, wild boar sphere, spiced rice and red wine reduction

Carpaccio de ananás em moscatel, com sorvete lima

Pineapple carpaccio in muscatel, with lime sorbet

Bolo de banana e amendoim servido com gelado de caramelo

Banana and peanut cake served with caramel ice cream

Mignardise

70.00€ por pessoa, sem vinhos | 70.00€ per person, without wines

MENU STANDARD

Boas vindas do chef

Amuse bouche from the Chef

Burrata fumada, tomate cherry confitado em tomilho limão, servido em
broa tostada

*Smoked burrata, cherry tomato confit with lemon thyme, served on toasted
bread*

Pargo em crosta de figos e porto, puré de aipo, ameijoas ao alho preto

Snapper in a fig and port crust, celery purée, clams in black garlic

Presa de porco, esfera de javali, arroz de especiarias e redução de vinho
tinto

Pork shoulder, wild boar sphere, spiced rice and red wine reduction

Carpaccio de ananás em moscatel, com sorvete lima

Pineapple carpaccio in moscatel, with lime sorbet

Mignardise

55.00€ por pessoa, sem vinhos | 55.00€ per person, without wines

ENTRADAS | STARTERS

Aveludado de couve-flor e açafrão, espetada de secretos de porco e amêndoas

Cauliflower and saffron cream soup, pork skewer and almonds

14.00€

Gaspacho de ruibarbo, garoupa marinada em citrinos e espuma de pepino e iogurte

Rhubarb gazpacho, grouper marinated in citrus, cucumber and yogurt foam

15.00€

Carpaccio de vitela arouquesa, queijo de São Miguel, alcaparras e croutons

Arouquesa veal carpaccio, São Miguel cheese, capers and croutons

16.00€

Burrata fumada, tomate cherry confitado em tomilho limão, servido em broa tostada

Smoked burrata, cherry tomato confit with lemon thyme, served on toasted bread

12.00€

PEIXE | FISH

Pargo em crosta de figos e porto, puré de aipo, ameijoas ao alho preto

Snapper in a fig and port crust, celery purée, clams in black garlic

25.00€

Robalo em tomilho, creme de amêndoa e alho francês, linguini picante e espumante rosé

Sea bass in thyme, almond and leek cream, spicy linguini and rosé sparkling wine

22.00€

Tamboril em manjeriço, creme de manteiga com ovas, espargos brancos com toucinho e alga wakamé

Monkfish in basil, butter cream with roe, white asparagus with bacon and wakamé seaweed

28.00€

CARNE | MEAT

Carré de borrego com migas de alheira e pasta de pimentão

Rack of lamb with alheira migas and red pepper paste

28.00€

Presa de porco, esfera de javali, arroz de especiarias e redução de vinho tinto

Pork shoulder, wild boar sphere, spiced rice and red wine reduction

24.00€

Vitela estufada, puré de batata trufada e legumes assados

Stewed veal, truffled potato puree and roasted vegetables

27.00€

SOBREMESA | DESSERT

Tartelete de chocolate e café com gelado de baunilha

Chocolate and coffee tartlet served with vanilla ice cream

9.00€

Bolo de banana e amendoim servido com gelado de caramelo

Banana and peanut cake served with caramel ice cream

7.00€

Maça de Armamar com gelado de canela

Armamar apple with cinnamon ice cream

7.00€

Carpaccio de ananás em moscatel, com sorvete lima

Pineapple carpaccio in moscatel, with lime sorbet

6.00€

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Linguini picante com legumes e parmesão
Spicy linguini with vegetables and parmesan
14.00€

Humos de beterraba com legumes e espuma de kefir
Beetroot hummus with vegetables and kefir foam
17.00€

Gnocchis salteados com legumes, molhos de tomate e manjeriço
Gnocchi sautéed with vegetables, tomato sauce and basil
16.00€

CRIANÇAS | KIDS

Creme de legumes
Vegetable soup
5.00€

Bife de aves grelhado
Grilled poultry fillet
14.00€

Bife de novilho grelhado
Grilled beef fillet
14.00€

Lombo de pescada
Hake loin
14.00€

Acompanhamento à escolha: arroz, batata ou massa salteada
Choice of side dish: rice, potatoes or sautéed pasta