



COUVERT

Seleção de manteigas e pão do Chef, azeite virgem extra e amuse-bouche

€ 4,9

Selection of Chef's butters and bread, extra virgin olive oil and amuse-bouche

Sélection de Beurre et Pains du Chef, Huile d'Olive Vierge Extra et amuse-bouche

Selección de Mantequillas y Pan del Chef, Aceite de Oliva Virgen Extra y amuse-bouche

ENTRADAS / STARTERS

Ervilha, bimi, espargos e cogumelos silvestres

€ 16

Peas, bimi, asparagus and wild mushrooms

Pois, bimi, asperges et champignons sauvages

Guisantes, bimi, espárragos y setas silvestres

Tártaro de lingueirão, flocos de sarda, aipo, abóbora e tomate cereja em creme de alho francês espinafres

€ 17

Razor clam tartare, mackerel flakes, celery, pumpkin and cherry tomatoes in leek and spinach cream

Tartare de couteaux de mer, flocons de maquereau, céleri, potiron et tomates cerises dans une crème de poireaux et d'épinards

Tartar de navajas, hojuelas de caballa, apio, calabaza y tomates cherry en crema de puerro y espinacas

Pescada, emulsão de rúcula, puré de cenoura, pimento e azeitona preta

€ 16

Hake, arugula emulsion, carrot purée, peppers and black olives

Merlu, émulsion de roquette, purée de carottes, poivrons et olives noires

Merluza, emulsión de rúcula, puré de zanahoria, pimientos y aceitunas negras

PEIXE / FISH

Peixe braseado com molho de pastinaca e caju, mil folhas de abóbora, beringela no carvão e couve-flor roxa

€ 33

Braised fish with parsnip and caju sauce, pumpkin mille-feuille, charcoal aubergine and purple cauliflower

Poisson braisé avec sauce au panais et au caju, mille-feuille de potiron, aubergine au charbon de bois et chou-fleur violet

Pescado al braseado con salsa de chirivía y cajú, milhojas de calabaza, berenjena al carbón y coliflor morada

Bacalhau confitado, beurre blanc com pérolas de cavala e muxama, chalota e batata jovem com alcaparras

€ 33

Confit cod, beurre blanc with mackerel pearls and muxama, shallots and young potatoes with capers

Cabillaud confit, beurre blanc aux perles de maquereau et muxama, échalotes et pommes de terre nouvelles au câpres

Bacalao confitado, beurre blanc con perlas de caballa y muxama, chalotas y patatas nuevas con alcaparras



CARNE / MEAT

-   **Aba de porco premium fumada, puré de couve flor caramelizada, ervilha torta e couve roxa** € 30
Smoked premium Chashu pork, caramelized cauliflower puree, snow peas and red cabbage
Flanc de porc premium fumée, purée de chou-fleur caramélisé, petits pois et chou rouge
Lomo de cerdo premium ahumado, puré de coliflor caramelizada, guisantes agrios y lombarda
-   **Lombo de Borrego, arroz selvagem com cachaço fumado e couve-lombarda, tubérculos e fava** € 33
Lamb loin, wild rice with smoked "cachaço" and savoy cabbage, tubers and broad beans
Longe d'agneau, riz sauvage à "cachaço" fumée et chou de Milan, tubercules et fèves
Lomo de cordero, arroz salvaje con "cachaço" ahumado y col rizada, tubérculos y habas

DA HORTA PARA A MESA / FROM THE GARDEN TO THE TABLE

-    **Todos os dias preparamos com os produtos mais frescos uma opção vegetariana** € 28
Every day we prepare a vegetarian option with the freshest products
Chaque jour, nous préparons une option végétarienne avec les produits les plus frais
Todos los días preparamos una opción vegetariana con los productos más frescos

SOBREMESAS / DESSERTS

- Pêssego, merengue** €8
Peach, merengue
Pêche, merengue
Melocotón, merengue
-   **Mousse de chocolate negro, ganache chocolate branco e telha chocolate negro** € 13
Dark chocolate mousse, white chocolate ganache and dark chocolate tile
Mousse au chocolat noir, ganache au chocolat blanc et tuile au chocolat noir
Mouse de chocolate negro, ganache de chocolate blanco y teja de chocolate negro
-  **Mil folhas de pistachio e curd frutos silvestres** € 13
"Pistachio and berry curd millefeuille"
Mille-feuille de pistachier et curd de fruits rouges
Mil hojas de pistacho y cuajada de frutos del bosque



QUEIJOS NACIONAIS / PORTUGUESE CHEESE

Tábua de 4 Queijos Portugueses, Tostas e Doce da casa

€ 18

Portuguese cheese platter with toasts and homemade Jam

Quatre plateau de fromages portugais, toast et confiture maison

Tabla de cuatro quesos portugueses, tostadas y mermelada casera

QUEIJOS | CHEESES | FROMAGE | QUESO

Queijo de mistura com carvão

Queijo de Ovelha curado Reserva DOP

Queijo da Ilha 24 Meses, S. Jorge

Queijo Amanteigado Flor da Serra Cabra DOP

OBSERVAÇÕES | NOTES | RAPPORTS | OBSERVACIONES

Caso tenha alguma intolerância alimentar, por favor informe o empregado de mesa.

If you have any food intolerance, please inform your waiter.

Informez nous si vous avez une intolérance alimentaire.

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, informe a su camarero.

Caso pretenda dividir ou partilhar, será acrescido um valor de 40% do valor do prato por pessoa (entradas e pratos principais).

In case you want to share one of our dishes (starter and main course), an amount of 40% will be added to its price per person.

Une franchise de 40% sera prélevée sur le prix d'un plat, en cas de partage par personne.

Si quieres compartir uno de nuestros platos, se agregará un valor del 40% al precio del mismo por persona.



Sem Glúten
Gluten Free



Com Glúten
With Gluten



Sem Lactose
Lactose Free



Com Lactose
With Lactose



Vegetariano
Vegetarian