



Menu Tágide

€ 89



Ervilha, bimi, espargos e cogumelos silvestres

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

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



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

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



Lombo de Borrego, arroz selvagem com cachaço fumado e couve-lombarda, tubérculos e fava

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

Pêssego, merengue

Peach, merengue

Pêche, merengue

Melocotón, merengue



Mousse de chocolate negro, ganache chocolate branco e telha chocolate negro

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

5 MOMENTOS VÍNICOS

5 Wine pairing | 5 Moments du Vin

5 Momentos Vínicos

€ 45

SUPLEMENTO DE QUEIJOS

Cheese supplement | Supplément de Fromage

Suplemento para Queso

€ 12

Menu Degustação não está disponível a partir das 21h30 | Tasting Menu is not available after 9.30 pm

Menu dégustation n'est pas disponible après 21h30 | Menú de degustación no está disponible después de las 21.30 horas.

Apenas servimos mesas completas | Only full tables are served | Seules les tables complètes sont servies | Solo se sirven mesas completas



MENU CAMÕES

TASTING MENU

€ 74



Ervilha, bimi, espargos e cogumelos silvestres

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

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



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

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

Ou/ Or



Lombo de Borrego, arroz selvagem com cachaço fumado e couve-lombarda, tubérculos e fava

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



Mousse de chocolate negro, ganache chocolate branco e telha chocolate negro

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

4 MOMENTOS VÍNICOS

4 Wine pairing | 4 Moments du Vin

4 Momentos Vínicos

€ 36

SUPLEMENTO DE QUEIJOS

Cheese supplement | Supplément de Fromage

Suplemento para Queso

€ 12

Menu Degustação não está disponível a partir das 21h30 | Tasting Menu is not available after 9.30 pm

Menu dégustation n'est pas disponible après 21h30 | Menú de degustación no está disponible después de las 21.30 horas.

Apenas servimos mesas completas | Only full tables are served | Seules les tables complètes sont servies | Solo se sirven mesas completas