

Konzept

Dieses Menü basiert auf dem Respekt vor dem Produkt.
Als solches, Wir versuchen so viel wie möglich zu erhalten
der individuelle Geschmack der einzelnen.

Dafür verwenden wir die aktuellen und fortschrittlichsten Kochtechniken!
Zum anderen kochen wir mit möglichst wenig Fetten, Zucker und Salz.

"CHECK-IN "SNACKS"

Gelbschwanzmakrele Poke auf Quinoa, Avocado, Ingwer, Sesam und Yuzusauce	14,50€
Lachstatar auf Rote Bete, Orange, Chili, grünem Apfel und Wasabisauce	13,50€
Thunfischcevice mit avocado, grüner Apfel, rote Zwiebel und Passionsfrucht	14,00€
Makrelenfilet auf Kartoffelsalat mit Sellerie, Gazpacho und Kräutersauce	9,50€
Burrata auf Toast, Rucolasalat, Pinienkernen und Pesto-Kürbissauce	13,00€
Tintenfisch Tempura auf Kartoffelsalat, Sellerie und Granny-Smith-Apfel	13,50€
Casquinha de "Siri" Krabbe, Kokosmilch, Tomaten, Koriander und Palmöl	11,50€
Sautierte Foie Gras mit Quittenkompott und shimeji Pilzen	15,50€
Gebratene frische Jakobsmuscheln auf schwarz "Xarém" mit Tomaten und Saphire	13,50€

GEKOCHT IN PFANNE "SNACKS"

Thunfischbauch "Portugiesische Style" mit Kartoffeln, Zwiebeln, Oliven und Essiggurken	12,50€
Gebratene Garnelen in Olivenöl und Knoblauch (Al-Ajillo-Style) mit geröstete Paprika	13,50€
"Cataplana" Fischeintopf auf Zwiebeln, neuen Kartoffeln und Venusmuscheln	16,50€
Iberischen Schweinefleisch mit Garnelen, Venusmuscheln und Padrón Paprika	14,50€
"Black Angus" Rinderfilet mit Shitakepilzen, Perlwiebeln und Barbecuesauce	15,00€

TRADITIONELLE "SNACKS"

Hausgemachte Eier mit Tomaten auf Toastbrot	9,50€
Gebratene Schweineleber auf Kartoffelpüree und weißer Zwiebelconfit	8,00€

"BESONDERE MOMENTE"

Confitierte Kabeljau Filet in Olivenöl auf "Xarém" mit Plankton und Knoblauchsauce	14,50€
Gebratene Goldbrassefilet, Gemüsecreme mit Plankton und Hummersauce	13,50€
"Traditionelle" Garnelen (Açorda) mit Brot und Niedrigtemperatur Gekochtes Ei	15,50€
Oktopus 5/6 kg Niedrigtemperatur Gekochtes 15h, Süsskartoffelpüree, Tomatenblätter und Zucchini	14,50€
Spanferkel Niedrigtemperatur Gekochtes 10h, cremige Karotten, Kartoffel und Orange	14,00€
Confitierte Entenkeule mit Karottenpüree und Kartoffelgratin	14,50€
Geschmortes Schweinebäckchen mit Rotwein und Gewürzen, Rotkohlsauerkraut und Trüffelkartoffel	14,50€
"Black Angus" Rinderfilet mit stampfkartoffeln und Spinat	23,50€
Steinpilzrisotto mit Gänseleber und Regianoparmesan	35,00€
Tintenfisch und Carabineiro dunkles Risotto mit Zitrone	48,00€
Carabineiro Rissoto mit Plankton	65,00€

"CHECK-OUT"

(SÜSSE MOMENTE ZUM BEENDEN DER ERFAHRUNG)

Gegrillte Ananas von Azoren in zwei Texturen (heiss und kalt)	7,50€
Käsekuchen mit Erdbeeren, Limette, Baiser und Mandarinschaleneis	8,50€
"Unsere Interpretation" Apfeltart" mit Tonkabohneneis	7,50€
Warmer Schokoladenkuchen, Mandelmousse und Salzkaramellsauce	9,50€
Schafskäse (Évora), Kürbiskompott und Mangochutney	8,75€

COUVERT

3,30€