

## CONCEPT

Ce menu est basé sur le respect du produit.

Nous essayons de préserver autant que possible la saveur individuelle de chacun.

Nous utilisons pour cela, les techniques de cuisson actuelles et les plus avancées!

D'autre part, nous avons cuisiné avec un minimum de matières grasses, de sucre et de sel.

## D'ARRIVEE

Poke de lirio sur quinoa, avocat, gingembre, sésame et sauce de yuzu	14,50€
Ceviche de thon "rabilho" à l'avocat, pomme verte, oignon violet et fruit de la passion	14,00€
Ceviche d'huîtres melon cantaloup, concombre et fruit de la passion	11,50€
Filet de maquereau aux salade de pommes de terre, céleri, gaspacho et vinaigrette de herbes	9,50€
Crabe "casquinha de siri" à la noix de coco, tomate, coriandre et huile de dendê	11,50€
Calamars au Tempura sur salade de pommes de terre, céleri et pommes Granny Smith	13,50€
Sauté de foie gras, compote de coings et champignons shimeji	14,50€
Coquille Saint-Jacques frais sautés, "xarém" noir avec tomates, calamars et saphire	12,50€

## CUISINÉ EN POT

Ventrèche de thon à la "Portugaise" avec pommes de terre, oignons, olives et cornichons	12,50€
Crevettes sautées à l'huile d'olive et à l'ail (type al ajillo) aux poivrons grillés	13,50€
Poisson du jour "Cataplana" (2 poissons) oignons, pommes de terre nouvelles et palourdes	16,50€
Secretos de porc ibérique aux crevettes, palourdes et poivrons padrôn	13,50€
"Black Angus" aux champignons shitake, ciboulette et sauce barbecue	15,00€

## TRADITIONNELS

Brouillés oeufs aux tomates sur pain grillé	9,50€
Foie de porc frit sur purée de pommes de terre et oignons blancs	8,00€

## MOMENTS SPÉCIAUX

Morue (meia-cura) confite à l'huile d'olive extra vierge, plancton "xarém" et sauce à l'ail	14,50€
Crevettes "traditionnelles" (açorda) avec pain et œuf cuit à basse température	15,50€
Poulpe 5/6 cuit à basse température 15h, purée de patates douces, tomates et courgettes	14,50€
Cochon de Lait cuit à basse température 10h, carottes, pomme de terre et textures d'orange	14,00€
Cuisse de canard confite, purée de carottes et gratin dauphinoise	14,50€
Joues de porc «bisaro» farcies au vin rouge aux épices, choucroute légère de chou rouge et pommes de terre aux truffes	13,50€
Entrecôte de "Black Angus" nourri au grain + 200 jours, purée de pommes de terre et épinards	22,50€
Risotto "aquarello" de cèpe aux foie gras et parmesan regiano 30 mois	35,00€
Risotto de homard et plancton	55,00€
Risotto noir aux calamars et écrevisses	45,00€

## CHECK-OUT

### (MOMENTS DOUX POUR FINIR VOTRE REPAS)

Ananas grillé des Açores en deux textures (chaud et froid)	7,50€
Cheesecake aux fraises, citron vert, meringues et crème glace à zeste de mandarine	7,50€
"Notre interprétation tarte aux pommes" à la crème de fèves tonka	7,50€
Gâteau au chocolat chaud, mousse de amandes et sauce au caramel salé	9,50€
Fromage de brebis (Évora), compote de potiron et chutney de mangue	8,75€

## COUVERT

3,30€