



## 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	12,50€
Filet de maquereau aux salade de pommes de terre, céleri, gaspacho et vinaigrette de herbes	9,50€
Calamars au Tempura sur salade de pommes de terre, céleri et pommes Granny Smith	13,50€
Sauté de foie gras (1 unité de 80g.) Compote de coings et champignons shimeji	12,50€
Coquille Saint-Jacques frais sautés (2 unités) "xarém" noir avec tomates, calamars et saphir	11,50€

## 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	15,50€
Secretos de porc ibérique aux crevettes, palourdes et poivrons padrôn	13,50€
"Black Angus" aux champignons shiitake, ciboulette et sauce barbecue	15,00€

## TRADITIONNELS

Brouillés oeufs aux tomates sur pain grillé	9,00€
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	13,50€
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, terrine de pomme de terre et textures d'orange	13,00€
Cuisse de canard confite, purée de carottes et gratin dauphinoise	14,00€
Joues de porc «bisaro» farcies au vin rouge aux épices, choucroute au 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)	6,50€
Cheesecake aux fraises, citron vert, meringues et crème glace à zeste de mandarine	6,50€
"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	8,50€
Fromage de brebis (Évora), compote de potiron et chutney de mangue	8,75€

## COUVERT

3,00€