



Conceito

Este menu tem por base, o respeito pelo o produto.

Como tal, tentamos preservar ao máximo o sabor individual de cada um.

Utilizamos para isso, as técnicas atuais e mais avançadas de confeção!

Por outro Lado, cozinhamos com o mínimo possível de gorduras, açucares e sal.

MENU

“PETISCOS” CHECK-IN

Poke de Lírio sobre quinoa, abacate, gengibre, sementes de sésamo e molho de Yuzu	14,50€
Ceviche de atum “Rabilho” com abacate, maçã verde, cebola roxa e maracujá	12,50€
Filete de cavala assada sobre salada de batata, aipo, gaspacho e molho de ervas	9,50€
Tempura de lulas sobre salada de batata, aipo e maçã Granny Smith	13,50€
Escalope de foie gras salteado (1 uni. de 80g.), compota de marmelo e cogumelos shimeji	12,50€
Vieiras salteadas (2 unidades), lula picada, xarém negro com tomate e salicórnias	11,50€
Casquinha de “Siri” com caranguejo, leite de coco, tomate, coentros e óleo dendê	10,50€

“PETISCOS” COZINHADOS NO TACHO

Barriga de atum à “portuguesa” com batata, cebola, azeitonas e pickles	12,50€
Camarões salteados em azeite e alho (tipo al ajillo) com pimentos assados	13,50€
Cataplana do dia (2 peixes) sobre cebolada, batatinha nova e amêijoas	15,50€
Secretos de porco “ibérico” com gambas, amêijoas e pimentos “padrón”	13,50€
Novilho “black Angus” com cogumelos shiitake, cebolinhas e molho de barbecue	15,00€

“MIMOS DA MINHA MÃE”

Ovos caseiros “revoltados” com tomate da nossa quinta, sobre fatia de pão torrado	9,50€
“Matança” cacholeira de porco frita, sobre batata e cebola branca cristalizada	8,00€

“MOMENTOS ESPECIAIS”

Lombo de bacalhau (meia cura) confitado em azeite extra virgem, xarém de plâncton e molho cremoso de alho	13,50€
“Tradicional” açorda de gambas com pão alentejano e ovo bt	15,50€
Polvo 5/6 cozinhado 15h bt, cremoso de batata doce, pétalas de tomate e courgette	14,50€
Leitão cozinhado 10h bt, com batata e laranja texturizada	13,00€
Perna de pato confitada com puré de cenoura e batata gratinada	14,50€
Bochechas de porco “bisaro” estufadas em vinho tinto e especiarias, chucrute de couve roxa e esmagado de batata trufada	13,50€
Vazia de novilho alimentado a grão + 200 dias com esmagado de batata e espinafres	22,50€
Risotto "aquarello" com boletos, foie grás de ganso e parmesão regiano 30 meses	35,00€
Risoto de Lavagante e Plancton	55,00€
Risoto negro de Lula, limão e lagostim	45,00€

“CHECK-OUT”

(MOMENTOS DOCES PARA FINALIZAR A SUA EXPERIÊNCIA)

Ananás dos açores grelhados nas brasas em duas texturas (quente e fria)	6,50€
Cheesecake com morangos, lima, merengues e gelado de casca de tangerina	6,50€
A nossa tarte de maçã “texturizada” com creme de fava tonka	7,50€
Fofó de chocolate morno texturizado, mousse de amêndoa e molho de caramelo salgado	8,50€
Queijo de ovelha (Évora) amanteigado, compota de abóbora e chutney de manga	8,75€
COUVERT	3,30€