



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€
Cavala “alimada” sobre cremoso de batata e limão, brunoise de courgette e molho de yuzu	9,00€
Tempura de lulas sobre salada de batata, aipo e maçã Granny Smith	12,50€
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€

“PETISCOS” COZINHADOS NO TACHO

Barriga de atum toro à “portuguesa” com batata, cebola, azeitona e pickles	12,50€
Camarões salteados em azeite e alho (tipo al ajillo) com pimentos assados	13,50€
Secretos de porco “ibérico” com gambas 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 tomates da nossa quinta, sobre fatia de pão torrado	7,50€
“Matança” cacholeira de porco frita, sobre batata e cebola branca cristalizada	9,50€

“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 courgettes	14,50€
Leitão cozinhado 10h bt, com batata e laranja texturizada	13,00€
Bochechas de “bisaro” estufadas em vinho tinto e especiarias, chucrute roxo e esmagado de batata trufada	13,50€

“CHECK-OUT”

(MOMENTOS DOCES PARA FINALIZAR A SUA EXPERIÊNCIA)

Ananás dos açores grelhados nas brasas em duas texturas (quente e fria)	6,50€
Mousse de iogurte grego e requeijão, baunilha e gelado de violetas	6,50€
A nossa tarte de maçã “texturizada” com creme de fava tonka	7,50€

Couvert 3.00€

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida incluído o couvert,
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Intolerâncias e alergias alimentares, favor informar “Maitre”

IVA incluído à taxa legal em vigor

Temos livro de reclamação