



COUVERT	4,00€
"VORSPEISE"	
Lachstataki, Sesamsamen, Römersalat und süsse-saures Gemüse	18,00€
Küstengarnelenaguachile, Avocado, Gurke und ananas	17,50€
Thunfischcevice mit avocado, grünem Apfel, roten Zwiebel und Passionsfrucht	19,00€
Gelbschwanzmakrele Poke auf Quinoa, Avocado, Ingwer, Sesam und Yuzusauce	18,00€
Makrelenfilet auf Kartoffelsalat, Sellerie und Apfel, mit Phycocyanin Herzmuschelsauce	16,00€
Gebatene Jakobsmuscheln auf Algarve-Xarém mit Venusmuscheln	19,50€
Sautierte Foie Gras mit Quittenkompott und shimeji Pilzen	21,00€
"FISCH und MEERESFRÜCHTE "	
Confitierte Kabeljaufilet auf Kichererbsenpüree, Zucchini mit Knoblauch und Koriandersauce	23,00€
Gebatene Steinbuttfilet, stampf Kartoffel mit Spinat, Karottencreme und Zitronensauce	26,50€
Goldbrassefilet auf Xarém mit Plankton, grüner Spargel und Garnelensauce	25,00€
Tintenfisch dunkles Risotto mit Zitrone	45,00€
Blauem Hummer Rissoto mit Planktonsoufflé	65,00€
"FLEISCH"	
Iberisches Schweinefleisch mit Süsskartoffelpüree, Geschmortes Rotkohl und Pfeffersauce	23,00€
Confitierte Entenbrust mit Ingwer und Honig, karamellisiertem Gemüse, Kartoffelgratin und schwarzer Johannisbeersauce	24,00€
Gebatene Lammkarree mit Rosmarin, Ratatouille, Trüffelkartoffeln	31,00€
Spanferkel Niedrigtemperatur Gekochtes 18h, Kartoffel, Rotkohlsauerkraut und Orange	28,00€
Rinderfilet "Black Angus" mit stampfkartoffeln und Salat	27,00€
Steinpilzrisotto mit Gänseleber und Regianoparmesan 30 Monate	45,00€
"REGIONAL"	
Hausgemachte Eier mit Tomaten auf Toastbrot	16,50€
Kabeljau à Brás mit Ei und Kartoffelstroh	19,50€
Traditionelle" Garnelen (Açorda) mit Brot und Niedrigtemperatur Gekochtes Ei	24,50€
"Malandrinho" Garnelenreis mit Muscheln	27,00€
"Cataplana" Fischeintopf auf Zwiebeln, neuen Kartoffeln, Garnelen und Venusmuscheln	27,00€
"DESSERTS"	
Zitronentarte, cremiger Milchreis, Rosenbaiser und Himbeeren	13,00€
Haselnussmousse mit Salzkaramelleis und dunkler Schokoladensauce	12,00€
Warmer Schokoladenkuchen, (90 % Kakao), Bittermandelcreme und violettseis	14,00€
Gegrillte Ananas von Azoren in zwei Texturen (heiss und kalt)	13,00€
Käsekuchen mit Erdbeeren, Limette, Baiser und Mandarinschaleneis	12,00€
Unsere Käse Selektion (Schaf und Ziege), Kürbismarmelade und Ananaschutney	10,50€