



COUVERT	4,50€
"VORSPEISE"	
Gebratene Makrelenfilet, süssaurem Gemüse, Karotten Pickles und Orangensauce	18,50€
Küstengarnelenaguachile, Avocado, Gurke und ananas	19,00€
Thunfischceviche mit avocado, grünem Apfel, roten Zwiebel und Passionsfrucht	22,50€
Oktopus Niedrigtemperatur Gekochtes 6h, Tomatensalat, Julienne Kohl, schwarzen Bohnen und Farofa mit Palmöl	23,00€
Gebratene Jakobsmuscheln, Cremige Steinpilz und Trüffelgnocchi	21,50€
Sautierte Foie Gras, pochierte Birne, Quittenkompott und shiitake Pilzen	24,00€
Steinpilzcremesuppe mit niedriggegartem Ei	18,00€
"FISCH und MEERESFRÜCHTE "	
Gebratene Lachsfilet, Selleriecreme, Kartoffelgratin und Champagnersauce	24,50€
Confitierte Kabeljaufilet, Traditionelle Garnelen (Açorda), Brokkoli mit Knoblauch und Koriandersauce	25,50€
Gebratene Steinbuttfilet, stampf Kartoffel mit Spinat, Karottencreme und Zitronensauce	32,00€
Goldbrassefilet auf Xarém mit Plankton, grüner Spargel und Garnelensauce	29,00€
Tintenfisch dunkles Risotto mit Zitrone	48,00€
Blauem Hummer Rissoto mit Planktonsoufflé	65,00€
"FLEISCH"	
Iberisches Schweinefleisch mit Schinken und Salbei, karamellierte Karotten, mit Süsskartoffelpüree, und Pfeffersauce	26,50€
Confitierte Entenbrust mit Ingwer und Honig, karamellisiertem Gemüse, Kartoffelgratin und schwarzer Johannisbeersauce	27,00€
Gebratene Lammkarree mit Rosmarin, Ratatouille, Trüffelrösti und Rosmarinsauce	31,00€
Spanferkel Niedrigtemperatur Gekochtes 18h, Kartoffel, Rotkohlsauerkraut und Orange	29,50€
Sirloinsteak "Black Angus" mit stampfkartoffeln und Salat	33,00€
Steinpilzrisotto mit Gänseleber und Regianoparmesan 30 Monate	45,00€
"REGIONAL"	
Kabeljau à Brás mit Ei und Kartoffelstroh	24,00€
"Malandrinho" Garnelenreis mit Muscheln	29,00€
"Cataplana" Fischeintopf auf Zwiebeln, neuen Kartoffeln, Garnelen und Venusmuscheln	29,00€
"DESSERTS"	
"Algarve"	
Johannisbrot in zwei Texturen: Mousse und Blätterteig mit Eis und Himbeeren	12,00€
"Schokoladen-Trilogie"	
Kuchen, Mousse, Parfait und Sichuan-Sauce	14,50€
"Erdbeeren und Rosen"	
Erdbeeren in gewürztem Sirup, Vanillecreme und Roseneis	14,00€
"Tradition"	
"Abade de Priscos" Pudding, karamellierte Ananas und Verbeneneis.	13,50€
"Innovation"	
Gegrillte Ananas von Azoren in zwei Texturen (heiss und kalt)	14,00€
"Alentejo"	
Käse Selektion, (Serpa und Niza), Süsskartoffelpüree und Ananaschutney	12,50€