

Couvert	4,50€
“ENTRADAS”	
Caballa asada, verduras agridulces, zanahorias encurtidas y salsa de naranja	18,50€
Aguachile de camarón, aguacate, pepino y piña	19,00€
Ceviche de atún “Rabilho” con aguacate, manzana verde, cebolla roja y maracujá	22,50€
Pulpo cocido 6 horas BT, ensalada de tomate, repollo en juliana, crema de judias negros y farofa de aceite de palma	23,00€
Vieiras lacadas, cremosos de boletus y ñoquis con trufa	21,50€
Escalope de foie gras salteado, pera al vino, mermelada de membrillo y setas shiitake	24,00€
Sopa cremosa de boletus silvestres con huevo cocido a baja temperatura	18,00€
“PESCADOS Y MARISCOS”	
Filete de salmón salteado, crema de apio asado, gratinado de patatas y salsa de champán	24,50€
Lomo de bacalao confitado, “Açorda” de gambas, brócoli y salsa de ajo y cilantro	25,50€
Filete de rodaballo salteado, puré de patatas con espinacas, crema de zanahoria y salsa de limón	32,00€
Filete de corvina asada, xarém de plancton, espárragos verdes y salsa de carabineros	29,00€
Risotto negro de calamares y limón	48,00€
Risotto de bogavante azul y soufflé de plancton	65,00€
“CARNES”	
Cerdo ibérico, envuelto en jamón y salvia, zanahorias caramelizadas, puré de patatas dulces y salsa de pimienta	26,50€
Magret de pato lacado con jengibre y miel, verduras caramelizadas, gratinado dauphinoise y salsa de grosellas	27,00€
Carré de cordero asado con romero, ratatouille, patatas rösti trufadas y salsa de romero	31,00€
Cochinillo cocido 18h bt, gratinado de patatas, chucrut de col lombarda y naranja texturizada	29,50€
Entrecot de novillo “Black Angus” alimentado con granos + 200 días con puré de patatas y espinacas	33,00€
Risotto de boletus con foie grás y parmesano regio 30 meses	45,00€
"TRADICIÓN"	
Bacalhau à Brás con huevo y patatas paja	24,00€
Arroz “malandrinho” de gambas y almejas	29,00€
Cataplana del día (2 pescados) con cebolla, patatas y almejas	29,00€
“POSTRES”	
“Algarve”	
Algarroba en dos texturas: mousse y hojaldre com helado y frambuesa	12,00€
“Trilogía de Chocolate”	
tarta, mousse, parfait y salsa sishuam	14,50€
“Fresas y Rosas”	
Fresas marinadas en especias, crema de vainilla y helado de rosas	14,00€
“Tradición”	
Pudín “Abade de Priscos”, piña caramelizada y helado de hierba luisa	13,50€
“Innovación”	
Piña de las Azores a la brasa en dos texturas (caliente y fría)	14,00€
“Alentejo”	
Selección de quesos (Serpa y Niza), mermelada de boniato y chutney de piña	12,50€