



Couvert:	4,50€
D'ARRIVEE	
Filet maquereau, légumes aigres-doux, carottes marinées et sauce à l'orange	18,50€
Aguachile de crevettes côtières, avocat, concombre et ananas	19,00€
Ceviche de thon "rabilho" à l'avocat, pomme verte, oignon violet et fruit de la passion	22,50€
Poulpe cuit à basse température 6 heures, salade de tomates, chou en julienne, crème de haricots noirs et farofa	23,00€
Coquilles Saint-Jacques sautée, cèpes crémeux et gnocchis à la truffe.	21,50€
Escalope de foie gras sautée, poire pochée, compote de coings et champignons shiitake	24,00€
Soupe crémeuse aux cèpes sauvages avec œuf à basse température	18,00€
"POISSON ET FRUITS DE MER"	
Filet de saumon sauté, crème de céleri rôti, gratin dauphinois et sauce au champagne	24,50€
Filet de morue, "Açorda" aux crevettes, brocoli et sauce à l'ail et coriandre	25,50€
Filet de turbot sauté, pommes de terre aux épinards, crème de carottes et sauce au citron	32,00€
Filet de Corvina, xarém de plancton, asperges vertes et sauce de crevettes rouge	29,00€
Risotto noir aux calamars et citron	48,00€
Risotto d'homard bleu et soufflé de plancton	65,00€
"VIANDE"	
Filet de porc, en croûte de jambon "Ibérico", carottes caramélisées, purée de patate douce et sauce au poivre	26,50€
Magret de canard laqué au gingembre et miel, légumes caramélisés, gratin dauphinois et sauce groseilles	27,00€
Carré d'agneau rôti au romarin, ratatouille, rösti aux truffes et sauce au romarin	33,00€
Cochon de Lait cuit à basse température 18h, choucroute légère de chou rouge, pomme de terre et textures d'orange	29,50€
Entrecôte de "Black Angus" nourri au grain+200 jours, pommes de terre écrasées et salade	31,00€
Risotto "aquarello" de cèpe aux foies gras et parmesan regiano 30 mois	45,00€
"TRADITIONNELS"	
Morue à Brás avec œuf et pommes de terre paille	24,00€
Riz "Malandrinho" aux crevettes et palourdes	29,00€
Poisson du jour "Cataplana sur oignons, pommes de terre nouvelles, crevette et palourdes	29,00€
"DESSERTS"	
"Algarve"	
Caroube en deux textures: mousse et pâte feuilletée aux crèmes glacées et framboises	12,00€
"Trilogie au Chocolat"	
Gâteau, mousse, parfait et sauce shisoum	14,50€
"Fraises et Roses"	
Fraises au sirop d'épices, crème vanille et crème glacée à la rose	14,00€
"Tradition"	
Pudding "Abade de Priscos", ananas caramélisé et crème glacée de verveine	13,50€
"Innovation"	
Ananas grillé des Açores en deux textures (chaud et froid)	14,00€
"Alentejo"	
Sélection de fromages (Serpa et Niza), compote de patate douce et chutney d'ananas	12,50€