



Couvert	4,50€
ENTRADA	
Cavala assada, agridoce de legume, pickle de cenoura e molho de laranja	18,50€
Aguachile de camarão da costa, abacate, pepino e ananás	19,00€
Ceviche de atum "Rabilho" com abacate, maçã verde, cebola roxa e maracujá	22,50€
Polvo 6h bt, salada montanheira, juliana de couve, cremoso de feijão preto e farofa de dendê	23,00€
Vieiras lacadas, cremoso de boletos e gnocchis trufados	21,50€
Escalope de foie gras salteado, pera bêbada, compota de marmelo e cogumelos shiitake	24,00€
Sopa cremosa de boletos e ovo cozido em baixa temperatura "PEIXES e MARISCO"	18,00€
Filete de salmão salteado, creme de aipo assado, batata gratinada e molho de champanhe	24,50€
Lombo de bacalhau confitado, açorda de camarão, brócolos e molho de alho e coentros	25,50€
Filete de pregado salteado, batata esmagada com espinafres, creme de cenoura e molho de limão	32,00€
Filete de corvina assada, xarém de plâncton, espargos verdes e molho de carabineiro	29,00€
Risotto negro de Lula e limão	48,00€
Risotto de lavagante azul e soufflé de plâncton "CARNES"	65,00€
Lombinho de porco "Ibérico", envolto em presunto e sálvia, cenouras caramelizadas, puré de batata doce e molho pimenta	26,50€
Peito de pato lacado com gengibre e mel, legumes caramelizados, gratin dauphinois e molho de groselhas	27,00€
Carré de borrego assado com alecrim, ratatouille, batata rösti trufada e molho de alecrim	33,00€
Leitão cozinhado 18h bt, batata gratinada, chucrute couve roxa e laranja texturizada	29,50€
Vazia de novilho "Black Angus" alimentado a grão + 200 dia com esmagado de batata e salada	31,00€
Risotto de boletos "Edullis" com foie gras e parmesão regiano 30 meses cura "TRADIÇÃO"	45,00€
Bacalhau à Brás com ovo e batata palha	24,00€
Arroz malandrinho de Camarão e amêijoas	29,00€
Cataplana com peixe do dia sobre cebolada, batatinha nova, camarão e amêijoas	29,00€
SOBREMESAS	
"Algarve"	
Alfarroba em duas texturas, mousse e massa folhada com gelado e framboesas	12,00€
"Trilogia de Chocolate"	
bolo fofo, mousse, parfait e molho de pimenta sishuam	14,50€
"Morangos & Rosas"	
morangos em calda de especiarias, creme de baunilha e gelado de rosas	14,00€
"Tradição"	
Pudim "Abade de Priscos", ananás caramelizado e gelado de lúcia-lima	13,50€
"Inovação"	
Ananás dos açores grelhado nas brasas em duas texturas (quente e frio)	14,00€
"Alentejo"	
Seleção de queijos (Serpa e Niza), compota de batata doce e chutney de ananás	12,50€