

CONCEPT

Ce menu est basé sur le respect du produit.

Nous essayons de préserver autant que possible la saveur individuelle de chacun.

Nous utilisons pour cela, les techniques de cuisson actuelles et les plus avancées!

D'autre part, nous avons cuisiné avec un minimum de matières grasses, de sucre et de sel.

D'ARRIVEE

Tartare de saumon sur betterave à l'orange, chili, pomme verte et sauce wasabi	15,50€
Poke de lirió sur quinoa, avocat, gingembre, sésame et sauce de yuzu	17,00€
Ceviche de thon "rabiLHO" à l'avocat, pomme verte, oignon violet et fruit de la passion	18,00€
Filet de maquereau à salade de pommes de terre, céleri, gaspacho et vinaigrette d'herbes	14,50€
Calamars au Tempura sur salade de pommes de terre, céleri et pommes Granny Smith	16,50€
Sauté de foie gras, compote de coings et champignons shimeji	19,50€
Coquille Saint-Jacques fraîche sautée, "xarém" noir avec tomates, calamars et saphir	16,00€
Poulpe cuite à basse température 15h, purée de patates douces, tomates et courgettes	18,00€

CUISINÉ EN POT

Ventrèche de thon à la "Portugaise" avec pommes de terre, oignons, olives et cornichons	15,50€
Crevettes sautées à l'huile d'olive et à l'ail (type al ajillo) aux poivrons grillés	16,00€
Poisson du jour "Cataplana" (2 poissons) oignons, pommes de terre nouvelles et palourdes	21,50€
Secretos de porc ibérique aux crevettes, palourdes et poivrons padrôn	16,50€
"Black Angus" aux champignons shitake, ciboulette et sauce barbecue	19,00€

MOMENTS SPÉCIAUX

Morue (meia-cura) confite à l'huile d'olive extra vierge, plancton "xarém" et sauce à l'ail	17,50€
Crevettes "traditionnelles" (açorda) avec pain et œuf cuit à basse température	16,50€
Filet de Dorade, crémeux de légume à plancton marin et sauce de crevettes	21,50€
Cochon de Lait cuit à basse température 18h, chou rouge, pomme de terre et textures d'orange	19,00€
Cuisse de canard confite, purée de carottes et gratin dauphinoise	17,00€
Joues de porc «bisaro» farcies au vin rouge aux épices, choucroute légère de chou rouge et pommes de terre aux truffes	15,50€
Entrecôte de "Black Angus" nourri au grain+200 jours, purée de pommes de terre et épinards	26,00€
Risotto "aquarello" de cèpe aux foie gras et parmesan regiano 30 mois	41,00€
Risotto noir aux calamars	45,00€
Risotto de d'homard bleu et plâncton	65,00€
Risotto de crevette rouge et plâncton	90,00€

CHECK-OUT

(MOMENTS DOUX POUR FINIR VOTRE REPAS)

Ananas grillé des Açores en deux textures (chaud et froid)	11,00€
Cheesecake aux fraises, citron vert, meringues et crème glacée à zeste de mandarine	10,00€
"Notre interprétation tarte aux pommes" à la crème de fèves tonka	11,50€
Gâteau au chocolat chaud, mousse d'amandes et sauce au caramel salé	12,50€
Fromage de brebis (Évora), compote de potiron et chutney de mangue	9,50€

COUVERT

3,50€