



Concepto

Este menú se basa en el respeto al producto.

Tratamos de preservar, en la medida de lo posible, el beneficio individual de cada uno.

Utilizamos para ello, las técnicas de cocina actuales y las más avanzadas!

Por otro lado, cocinamos con un mínimo de materias grasas, azúcar y sal.

MENU

Tartar de salmón y remolacha con naranja, aji picante y salsa de manzana verde y wasabi	15,50€
Poke de Lirio sobre quinoa, aguacate, jengibre, semillas de sésamo y salsa de Yuzu	17,00€
Ceviche de atún "Rabilho" con aguacate, manzana verde, cebolla roja y maracujá	18,00€
Filete de cavala tostado sobre ensalada de patata, celeri, gaspacho y salsa de hierbas	14,50€
Tempura de lulas sobre ensalada de patata, cebolla y manzana Granny Smith	16,50€
Escalope de foie gras salteado, compota de membrillo y hongos shimeji	19,50€
Vieiras salteadas, lula picada, xarém negro con tomate y salicórnias	16,00€
Pulpo cocido 15h bt, cremoso de patata dulce, pétalos de tomate y calabacin	18,00€

"PETISCOS" COZINHADOS NO TACHO

Barriga de atún a la portuguesa con patatas, cebolla, aceitunas y pepinillos	15,50€
Gambas salteadas en aceite de oliva y ajo (como al ajillo) con pimientos asados	16,00€
Cataplana del día (2 pescados) con cebolla, patatas y almejas	21,50€
Guiso de cerdo ibérico con gambas, almejas y pimientos del padrón	16,50€
Ternera "Black Angus" con setas shiitake, cebollino y salsa barbacoa	19,00€

"MOMENTOS ESPECIAIS"

Lomo de bacalao (semicurado) confitado en aceite de oliva extra virgen, plancton sharem y salsa cremosa de ajo	17,50€
Sopa tradicional de gambas con pan alentejano y huevo bt	16,50€
Filete de curvina salteado, untado de verduras con plancton marino y salsa de gambas	21,50€
Cochinillo cocido 18h bt, con cremoso de zanahoria, patata y naranja texturizada	19,50€
Muslo de pato confitado con puré de zanahorias y patata gratinada	17,00€
Carrilleras de cerdo "Bisaro" guisadas al vino tinto y especias, chucrut light col roja y puré de patatas	15,50€

"CHECK-OUT"

(Momentos dulces para terminar su experiencia)

Piña de las Azores a la brasa en dos texturas (caliente y fría)	11,00 €
Cheesecake con fresas, limón, merengues y helado de corteza de mandarina	10,00€
Nuestra interpretación de la tarta de manzana con helado de haba tonka	11,50€
Fofo de chocolate caliente con mousse de almendras y salsa de caramelo salada	12,50€
Queso de oveja (Évora) mantecoso, compota de calabaza y chutney de mango	9,50€
Covert	3,50€