

CONCEITO

Este menu tem por base, o respeito pelo o produto.

Como tal, tentamos preservar ao máximo o sabor individual de cada um.

Utilizamos para isso, as técnicas atuais e mais avançadas de confeção!

Por outro Lado, cozinhamos com o mínimo possível de gorduras, açucares e sal.

CHECK-IN

Tártaro de salmão e beterraba com laranja, malagueta e molho de maçã verde e wasabi	15,50€
Poke de Lírio sobre quinoa, abacate, gengibre, sementes de sésamo e molho de Yuzu	17,00€
Ceviche de atum "Rabilho" com abacate, maçã verde, cebola roxa e maracujá	18,00€
Filete de cavala assada sobre salada de batata, aipo, gaspacho e molho de ervas	14,50€
Tempura de lulas sobre salada de batata, aipo e maçã Granny Smith	16,50€
Escalope de foie gras salteado, compota de marmelo e cogumelos shimeji	19,50€
Vieiras salteadas, lula picada, xarém negro com tomate e salicórnias	16,00€
Polvo cozinhado 15h bt, cremoso de batata doce, pétalas de tomate e courgette	18,00€

COZINHADOS NO TACHO

Barriga de atum à "portuguesa" com batata, cebola, azeitonas e pickles	15,50€
Camarões salteados em azeite e alho (tipo al ajillo) com pimentos assados	16,00€
Cataplana do dia (2 peixes) sobre cebolada, batatinha nova e amêijoas	21,50€
Secretos de porco "ibérico" com gambas, amêijoas e pimentos "padrón"	16,50€
Novilho "black Angus" com cogumelos shiitake, cebolinhas e molho de barbecue	19,00€

"MOMENTOS ESPECIAIS"

Lombo de bacalhau (meia cura) confitado em azeite extra virgem, xarém de plâncton e molho cremoso de alho	17,50€
"Tradicional" açorda de gambas com pão alentejano e ovo bt	16,50€
Filete de Corvina Salteada, esparregado de verduras com plâncton marinho e molho de carabineiro	21,50€
Leitão cozinhado 18h bt, com cremoso de cenoura, batata e laranja texturizada	19,50€
Perna de pato confitada com puré de cenoura e batata gratinada	17,00€
Bochechas de porco "bisaro" estufadas em vinho tinto e especiarias, chucrute leve de couve roxa e batata trufada	15,50€
Vazia de novilho "Black Angus" alimentado a grão + 200 dias com esmagado de batata e espinafres	26,00€
Risotto "aquarello" com boletos, foie grás de ganso e parmesão regiano 30 meses	41,00€
Risoto negro de Lula, limão e lagostim	45,00€
Risoto de Lavagante e Plancton	65,00€
Risoto de Carabineiro	90,00€

"CHECK-OUT" (MOMENTOS DOCES PARA FINALIZAR A SUA EXPERIÊNCIA)

Ananás dos açores grelhados nas brasas em duas texturas (quente e fria)	11,00€
Cheesecake com morangos, lima, merengues e gelado de casca de tangerina	10,00€
A nossa interpretação da tarte de maçã com gelado de fava tonka	11,50€
Fofu de chocolate morno com mousse de amêndoa e molho de caramelo salgado	12,50€
Queijo de ovelha (Évora) amanteigado, compota de abóbora e chutney de manga	9,50€

COUVERT

3,50€