



CARTA RESTAURANTE



Entradas

Aveludado de alho francês e pó de azeitona preta	8,00€
Vieira fumada, puré de aipo, leite de tigre	18,00€
Filé de cavala, molho vinagrete e meloa parisiense	12,00€
Medalhão de foie gras, pão brioche e compota de tomate	16,00€
Tártaro de novilho	14,00€

Peixe

Tentáculo de polvo, puré de batata-doce, bimis salteados e azeite de pimenta Cayenne	27,00€
Bacalhau com migas de bróculos e amêndoas tostadas, puré de grão de bico, acelgas ao alho e molho pil pil	24,00€
Atum braseado, molho Tere, polenta cremosa, pétalas de chalota e couve bruxelas	24,00€
Peixe-espada do Atlântico com gambas salteadas, molho de maracujá, esmagada de batata e legumes baby	28,00€
Robalo da nossa costa, arroz malandrinho de tomate com ervas e juliana de curgete	22,00€

Vegetariano

Risotto de abóbora com texturas de avelã	21,00€
Beringela recheada com legumes da horta e molho de açafrão	19,00€

Iva Incluído à taxa em vigor.

As nossas bebidas podem conter vestígios de alergénios. Por favor, obtenha mais informações junto da nossa equipa.



Carne

Magret de pato, beterraba, pickles couve roxa e figo	28,00€
Filet Mignon, lascas de foie gras, puré de alho negro e pack choi	33,00€
Barriga de leitão, puré de maçã e couve portuguesa recheada com cogumelo e espargos verdes	26,00€
Carré de borrego e ervas, risotto de cogumelos selvagens e ratatouille de legumes	30,00€

Sobremesas

Chocolate e café	10,00€
Souflê com calda de maracujá e rum	9,00€
Toucinho do céu conventual e sorvete de tangerina	8,00€
Crumble de maçã, requeijão da Madeira e especiarias	9,00€
Choux, creme de mascarpone e curd de limão	10,00€

Iva Incluído à taxa em vigor.

As nossas bebidas podem conter vestígios de alergénios. Por favor, obtenha mais informações junto da nossa equipa.