

COUVERT

€
6,00

ENTRADAS FRIAS E QUENTES

	€
SALADA DE LAVAGANTE, AZEITE VIRGEM QUINOA, ANANÁS DOS AÇORES	27.00
SALADA DE ATUM, COUVE ROMANESCO, PIMENTO VERMELHO, VINAGRETA DE OSTRAS	19.00
CAMARÃO MARINADO EM LARANJA E GENGIBRE, TEXTURAS PRIMAVERIS, VINAGRETA DE WASABI	21.00
CARPACCIO DO COZIDO COM TEXTURAS DE COUVE, VINAGRETA DE CHOURIÇO PORCO PRETO	15.00
SALADA DE AROMAS DA HORTA E JARDIM	12.00
OVO DE GALINHA "MOLLET" SALSA, CREME DE BACALHAU	15.50
RISOTTO DE AÇAFRÃO COM LAVAGANTE, MOLHO DE AMEIJÔAS À BULHÃO PATO	26.00

CREMES E SOPAS

	€
CREME DE ERVILHAS FRESCAS ,OVO DE CODORNIZ, LEITÃO	12.00
CREME DE FOIE GRAS, ABÓBORA MENINA E REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO	13.00

PEIXES

	€
PREGADO COM CEBOLA VERMELHA, MOLHO DE VITELA CLARO, TOMATE E FUNCHO CONFITADO	30.50
LOMBO DE BACALHAU, ASSADO DE CHALOTAS, BRÁS DE ESPARGOS, MOLHO DE PRESUNTO	32.00
“ CALDEIRADA” DO CHEFE MOLHO DE VINHO MOSCATEL, LEGUMES SOFRIDOS ESPECIARIAS E REBENTOS	33.00

CARNES

	€
LOMBO DE PATO RECHEADO COM FOIE GRAS, ERVAS DO NOSSO JARDIM MOLHO DE BALSÂMICO	30.00
LOMBO DE VEADO FUMADO, MOLHO DE GROSELHAS E PIMENTA DA JAMAICA	31.00
RABO DE BOI, VITELA, MOLHO TUTANO, ROSTI DE BATATA	33.00

SOBREMESAS

NOTA: POR FAVOR, FAÇA O SEU PEDIDO NO INÍCIO DA REFEIÇÃO

	€
LEITE CREME DAS LÁGRIMAS COM GELADO DE MANGERICÃO , TELHA DE PAPOILA	10.50
CHOCOLATE PRETO, MORANGO, CORNETO DE FRUTOS SECOS, GELADO DE AÇAFRÃO	12.00
FOLHADO DE MOUSSE DE MOKA, GELADO DE CAPUCCINO, CAMELO E FRAMBOESA	13.00
SOUFFLÉ DE BAUNILHA, MOLHO DE FRUTOS VERMELHOS, GELADO FAVA TONKA	14.00
SINFONIA DE FRUTA	10.50
SINFONIA DE GELADOS E SORVETES	10.00
SELECÇÃO DE QUEIJOS NACIONAIS	16.00

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL
EXISTE LIVRO DE RECLAMAÇÕES