



## Couvert

---

Pão FN, Broa, Presunto Ibérico, Manteiga de Ervas e Azeite C.E. (Para 2 Pessoas) 5,0

## AQUELES PETISCOS DE SEMPRE

---

Delicie-se com a variedade de petiscos que o Chef preparou para si... 27,5

Croquete De Novilho e Espinafres

Taco de Dourada e Pimento Fumado

Brioche De Polvo, Pimento Fumado

Lombo Porco, Abacaxi Assado E Molho BBQ



## AS SOPAS E ENTRADAS

---

Tábua de Presunto Ibérico 18,5

Chamuça de Pintada, Tartar de Beterraba e Chutney de Pêssego 15,5



Lombo De Atum, Teriyaki, Cebola em Texturas e Abacate 16,5



Tártaro Novilho Mertolengo, Trufa de Verão 18,5



Salmão Braseado, Gaspacho de Meloa e Yuzo 20,5



Dueto Foie Gras, Frutos Vermelhos, Pistácio e Mouchão 26,5



## VEGETARIANOS

---

Caril de Shiitakes e de Grão, Tofu Crocante 17,5



Tataki de Seitan, Beterraba Sweet Chilli, Queijo Creme, Abacate 18,5



Risotto de Abóbora, Agrião e Lascas de Parmesão 19,5



## O PEIXE

---

Tradicional Lombo de Bacalhau 26,5



Lombo de Bacalhau, Brócolos e "pil-pil" 27,5



Carolino de Polvo 29,5



Robalo Assado com Risotto de Lavagante 33,5



## A CARNE

---

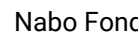
Frango do Campo, Escorcioneira e Quinoa 26,5



Presa de Porco Preto, Miga de Ameijoia e Coentro, Esparregado 28,5



Carré de Borrego Alentejano, Abobora e Nabo Fondant 32,5



Acém Mertolenga DOP (~600gr) 66,5

\* Para duas pessoas\*



Costeleta Maturada 45 dias IGP ( ~750gr ) 69,5

Chips de Batata, Abacaxi e Nabixa

\* Para duas pessoas\*



## DOCES

---

Fruta da época 7,5

Morango, Kalamansi e Sésamo 10,5



Toucinho do Céu Cremoso, Maça e logurte 10,5



Coco de Abacaxi, Manjerição e Rum 11,5



Creme Brullé, Fruta da Estação e Favo de Mel 12,5



Pavlova Tropical com Mango, Maracujá e Huacatay 13,5



Chocolate S. Tomé, Framboesa e Pistachio 15,5



Pedra de Queijos do Alentejo 15,5