Couvert: Variação de Pão e "Dips"
3,90€

Entradas:

Sopa fria de beterraba e kefir
com mousse de rábano, pepino, peta zetas e croutons
9,80€

Sopa de caranguejo selvagem
servido com pedras de sépia, gel de alho e salicórnia
14,80€

Cannelloni de abóbora hokkaido, servido com
salada trufada de quinoa e palha de alho francês
15,50€

Ceviche de corvina perfumado com leite de tigre de côco,
emulsão de coentros, cebola roxa, uvas e sal negro
19.50€

Escalope de foie gras de pato na frigideira, servido com
chutney de figos, redução de rum
e crumble de rosmaninho
22,50€

Pratos Principais Vegetarianos:

Massa fresca de ovo em molho de trufa com
shimejis salteados, chip´s de parmesão
e óleo de avelã
27,80€

Tofu grelhado e panado em sementes de sésamo,
puré de hibiscos, caponata, palitos de polenta fritos
e molho de teriyaki
23,80€

Vegetariano Vegano

Pratos Principais:

Lombo de tamboril com tapenade de azeitona preta,
puré de couve roxa, cebola caramelizada e molho de aneto
27,80€

Filetes de pregado com crosta de pistáchio,
puré de couve flor trufado, espargos verdes salteados
e molho beurre blanc de baunilha
34,80€

Barriga de leitão crocante em creme de pastinaca,
pack choi grelhado e molho de kumquat com anis
27,80€

Peito de pato cozinhado rosa com bimis salteados,
puré de hibiscos, cerejas em balsâmico e jus de vinho do porto
29,50€

Cada prato principal vem com
um acompanhamento á sua escolha:

Batatas Novas Assadas com Creme Fraiche Fumado
Salada Mediterrânica Cremosa com Focaccia
Risotto de Tomate Fumado com Lascas de Parmesão

por qualquer acompanhamento extra é cobrado 4,90€

Sobremesas:

Panna cotta de citronela
com ananás glaceado, couli de guaraná e merengue de aquafaba
9,50€

Tarte de amêndoa caramelizada
com ameixa, molho de Amarguinha
e gelado de caramelo salgado
11,80€

Bom bom de chocolate 70% cacau
com framboesa, molho picante de chocolate branco
e gelado de iogurte
13,50€

Seleção de gelados e sorvetes
(pergunte ao empregado de mesa a oferta do dia)
3,90€/bola

Vegetariano Vegano