

# MENU DE DEGUSTAÇÃO

## PATO EM CURA

Peito de pato em salmoura de café, prensa de pera,  
avelã e fogaça

## SOPA DE PEIXE

Consommé, mousse de peixe, camarão e folha de choco

## ROBALO AO SAL

Robalo cozido ao sal e algas, açorda de ovas e jus de poejo

## NOVILHO NA BRASA

Acém de novilho, fricassé de cogumelos, puré e polme de cherovia

## MOUSSE CHOCOLATE MADAGÁSCAR 70%

Azeite Monterrosa Selection, bolo de especiarias e  
gelado queijo de cabra

## BRULÉE DE CASTANHA

Jeropiga e marmelo

95 EUR por pessoa



Harmonização de Vinhos  
60 EUR por pessoa

Harmonização de Vinhos Premium  
85 EUR por pessoa

# ENTRADAS

## SOPA DE PEIXE

Consommé, mousse de peixe, camarão e folha de choco

15

## CALDO VERDE

Espuma de caldo verde, tosta de broa de centeio e chouriço porco preto

12

## OVO DE TOMATADA

Ovo baixa temperatura, estufado de tomate, rolete de batata e cebolinho

16

## FUMEIRO MARITIMO

Enguia fumada, cidra, maçã confitada e óleo de funcho do mar

22

## PATO EM CURA

Peito de pato em salmoura de café, prensa de pera, avelã e fogaça

20

# PRATOS PRINCIPAIS

## DO MAR...

### BACALHAU ESPIRITUAL

Bacalhau confit, crosta de pastel, cremoso de batata e pickle de cenoura

EUR 29

### ROBALO "AO SAL"

Robalo cozido ao sal e algas, açorda de ovas e jus de poejo

EUR 35

### POLVO À LAGAREIRO

Coentrada de polvo, dumplig de batata-doce com tomate e grelos

EUR 29

### PEIXE GALO E AS CASTANHAS

Peixe galo corado, puré de castanhas, funcho e molho de limão

EUR 33

### PREGADO À ALGARVIA

Pregado grelhado, xerém, amêndoa tostada e molho de bivalves

EUR 34

## DA TERRA...

### FEIJOADA DE LEBRE

Lebre estufada, puré de feijoca, legumes em carqueja

EUR 28

### BORREGO NO FORNO

Borrego assado a 12 horas, batata do assado, chalota e passa de tomate cherry

EUR 33

### BOCHECHAS DE PORCO PRETO GUIADAS

Cevada de abobora e pevides, couve e iogurte de verbena

EUR 33

### NOVILHO NA BRASA

Acém de novilho, fricassé de cogumelos, puré e polme de cherovia

EUR 35

### GALO COM GRÃO

Galo em crosta de pipoca, grão de bico, espinafres e cebolinhas confitadas

EUR 26

# SOBREMESAS

CHOCOLATE RUBY  
Tangerina e pistacho

EUR 12

BRULÉE DE CASTANHA  
Jeropiga e marmelo

EUR 11

MOUSSE CHOCOLATE MADAGASCAR 70%  
Azeite Monterrosa Selection, bolo de especiarias e  
gelado queijo de cabra

EUR 10

TARTE DE PÊRA  
Caramelo de noz e gelado de baunilha

EUR 11

DOCE DA CASA  
Sponge de bolacha Maria e café

EUR 10

SELEÇÃO DE QUEIJOS DOP  
Tostas, doce de tomate e frutos secos

EUR 18

Todos os preços estão em Euros (€)  
I.V.A. incluído à taxa em vigor  
Neste estabelecimento existe livro de reclamações  
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo  
cliente ou por este for inutilizado