

pesca

	serviço de pão	4
.entradas	espargos verdes na brasa	13
	cantarelos glaceados, mostarda do mar, queijo da ilha e carvão vegetal	
	sardinhas da nossa costa	14
	cremoso de grão de bico, pimentos vermelhos braseados, citrinos, rúcula e <i>ice plant</i>	
	tártaro de atum de temporada	16
	morangos silvestres e soja, couve rábano e sumo de beterraba, rabanetes da estação	
	ostras do Sado	15
	migas de amêndoa, flôr de sabugueiro e alga wakame	
	tártaro de lula	17
	gema de ovo em pickle, maçã verde, aipo rama e aneto	
.principais	vieiras braseadas	19
	creme de ervilhas, <i>pancetta</i> ibérica, funcho da terra e da costa atlântica	
	gambas da costa algarvia	16
	salmorejo, chalotas em pickle, alfaces do mar e da terra	
	carabineiro	35
	<i>jus</i> vegetal, <i>soubise</i> de cebola, geleia de ruibarbo, manjeriço, valverde da praia e alga <i>codium</i>	
	lombo de bacalhau e sapateira	25
	<i>mousseline</i> de queijo terrincho, nabos, <i>brocolinis</i> e citrinos	
	polvo assado na brasa	25
	puré de batata doce de Aljezur, alfaces da estação, feijão filé e vinagreta de abacate	
.sobremesas	anchova dos Açores	29
	bisque de milho doce, espigas assadas, berbigão em escabeche e tapenade de azeitona negrinha	
	garoupa da pedra dos Açores	31
	tomate de temporada, <i>patissons</i> , cenouras do poial na brasa e erva cidreira	
	peixe espada preto e nori	25
	couves de temporada, manteiga de caril de Madras, rábano e ovas de arenque	
	pregado na brasa	30
	piso do mar, beringela assada, acelgas e nage de tamarindo	
	arroz de lavagante	49
	trigo sarraceno tostado e ervas da Ria Formosa	
salmonete braseado	39	
migas de pão, puré de alcachofra, favas, tomatada e ovo a baixa temperatura		
.sobremesas	seixos de amêndoa, framboesa e baunilha	11
	bagas silvestres, sorvete de morango e anise	
	arroz doce do Sado	9
	puré e confitura de limão, sorvete de coco	
	chocolate Piura 65%	11
praliné de avelãs, cacao e folhas de opaline		
tomate	9	
cremoso de leite e manjeriço, azeite DOP transmontano e terra de vegetais		
<hr/>		
seleção de queijos	12	
queijo da serra DOP, queijo da Ilha de São Jorge DOP 24 meses de cura e queijo de cabra da Beira Baixa pasta semidura 40 dias de cura		
prensado de frutos secos e piso de ervas		