

.à la carte

	serviço de pão	4
.entradas	terrina de tubérculos e as suas folhas <i>brisura de trufa negra, coalhada de sésamo e óleo de argan</i>	11
	lula da lota de Rabo de Peixe mousse ligeira de bergamota e hortelã, uvas brancas	18
	creme rico de ostras do sado queijo São Jorge e mirin, caramelo de cerveja e pão de cereais, folha de ostra	13
	espadarte levemente braseado alho porro e alfaces de temporada, tamarillo e pimenta da terra dos Açores	11
	abóbora Hokaido e sapateira <i>yuba</i> de sementes de abóbora, maçã reineta de Sintra, alga codium	14
.principais	lombo alto de bacalhau pil pil e cremoso de batata desiree, quiabos, biscoito e jus de cebola acidulado	25
	robalo da costa Atlântica cevada perolada, fricassé de acelgas, tangerina e muesli do mar	36
	polvo assado na brasa estufado de feijão catarino e feijão mungo verde, tomate em passa, planta do gelo em pickle e mungo germinado	26
	carabineiro da costa Algarvia arroz do Sado, espinafres bravos e rábano negro, leite de alcagoita	35
	pregado na brasa cogumelos silvestres de temporada, raiz de aipo assada em crosta de sal, couve toscana e manteiga de nozes	35
.sobremesas	chocolate Piura 65% praliné de avelãs, cacau cru e folhas de opaline	11
	arroz doce do Sado puré e marmelada de citrinos ancestrais, sorvete de coco	9
	ravioli de leite amoras selvagens e vinagre balsâmico, endro	10
	roseta de maçã assada zabaione de vinho da Madeira, amêndoas	9
	seleção de queijos queijo da serra DOP, queijo da Ilha de São Jorge DOP 24 meses de cura e queijo de cabra da Beira Baixa pasta semi-dura com 40 dias de cura	12
	frutas de temporada confitadas	

.à la carte

	bread service	4
.starters	root vegetables terrine black truffle brisure, sesame curd and argan oil	11
	squid from Rabo de Peixe bergamot and mint mousse, white grapes	18
	Sado oysters cream soup São Jorge cheese and mirin custard, beer caramel and sourdough bread, oyster leaf	13
	braised swordfish leek and seasonal lettuce, tamarillo and pepper from the Azores	11
	Hokkaido pumpkin and crab pumpkin seed <i>yuba</i> , reinette apple from Sintra, codium seaweed	14
.mains	codfish creamy desiree potatoes, okra, onion biscuit and juice	25
	sea bass from the Atlantic coast pearl barley, <i>fricassé</i> of chards, tangerine and sea muesli	36
	grilled octopus stew of <i>pinto</i> and green mung beans, dried tomato, ice plant pickles and mung bean sprouts	26
	scarlet shrimp from the Algarve coast rice from Sado river, wild spinach and black radish, peanut milk foam	35
	grilled turbot seasonal wild mushrooms, salt crusted baked celery root, Tuscan cabbage and walnut butter	35
.desserts	Piura chocolate 65% hazelnut <i>praliné</i> , raw cacao and opaline leaves	11
	rice pudding from Sado puree and marmalade of ancestral citrus fruits, coconut ice-cream	9
	milk ravioli wild blackberries and balsamic vinegar, dill	10
	Baked apple rosette Madeira wine <i>zabaglione</i> , almonds	9
	selection of cheeses mountain cheese PDO, cheese from São Jorge Island PDO 24-month cure, and semi-hard goat cheese from Beira Baixa of 40-day cure	12
	<i>confit</i> of seasonal fruits	