

.degustação

.maresia

uma viagem surpreendente do mar dos Açores aos mais saborosos produtos da floresta. quatro momentos que transportam o palato da frescura exótica da bergamota aos mais envolventes sabores de inverno, do fumo aos cogumelos, passando pelas raízes e frutos secos.

lula da lota de Rabo de Peixe

mousse ligeira de bergamota e hortelã, uvas brancas

pregado na brasa

cogumelos silvestres de temporada, raiz de aipo assada em crosta de sal, couve toscana e manteiga de nozes

pré-sobremesa

fondant de castanhas

folhas do bosque e bagas silvestres

| 50

.maré

uma viagem mais profunda que começa em terra firme e segue mar adentro. os sabores da montanha são o início de uma experiência que o levará aos mares profundos do Atlântico ou a descobertas surpreendentes como a combinação de tamarillo com pimenta da terra.

terrina de tubérculos e as suas folhas

brisura de trufa negra, coalhada de sésamo e *argan*

abóbora Hokaido e sapateira

yuba de sementes de abóbora, maçã reineta de Sintra e alga *codium*

espadarte levemente braseado

alho porro e alfaces de temporada, tamarillo e pimenta da terra dos Açores

polvo assado na brasa

estufado de feijão branco e feijão mungo verde, tomate em passa, planta do gelo em pickle e mungo germinado

robalo da costa Atlântica

cevada perolada, fricassé de acelgas, tangerina e muesli do mar

pré-sobremesa

chocolate Santo Domingo 70%

speculoos de cogumelos silvestres e trigo sarraceno, gelado de fava *tonka*

| 80

.tasting menus

.maresia

a remarkable journey from the seas of the Azores to the tastiest forest produce. Four individual moments that transport the palate from the exotic freshness of the bergamot to the embracing flavours of wintertime, from fragrant smokiness to mushrooms, by way of roots and dried fruits.

squid from Rabo de Peixe

bergamot and mint mousse, white grapes

grilled turbot

seasonal wild mushrooms, salt crusted baked celery root, Tuscan cabbage and walnut butter

pre-dessert

chestnut fondant

grove leaves and wild berries

| 50

.maré

a more intricate journey; one that begins on dry land and then heads out to sea. The flavours of the mountains are the starting point for an experience that will take you out into the deep waters of the Atlantic or to unexpectedly delightful discoveries, such as the matching of tamarillo with pimenta da terra.

root vegetables terrine

black truffle brisure, sesame curd and argan oil

Hokkaido pumpkin and crab

pumpkin seed *yuba*, reinette apple from Sintra, codium seaweed

braised swordfish

leek and seasonal lettuce, tamarillo and pepper from the Azores

grilled octopus

stew of *pinto* and green mung beans, dried tomato, ice plant pickles and mung bean sprouts

sea bass from the Atlantic coast

pearl barley, *fricassé* of chards, tangerine and sea muesli

pre-dessert

Santo Domingo chocolate 70%,

speculoos of wild mushrooms and buckwheat, fava bean ice-cream

| 80