

pesca

	service du pain	4
.entrées	tartare de calamar	17
	pickles de jaune d'oeuf, pomme verte, céleri branche et aneth	
	chou fleur braisé	14
	crème de noisettes, purée au citron, pois mangetout et charbon végétal	
	coquilles Saint Jacques braisées	19
	crème de petits pois, jambon ibérique, croquant d'asperges vertes, fenouil de la terre et de la mer	
	crevettes de la côte de l Algarve	17
aubergines et olives, mayonnaise d anchois, amandes, câpres, riz à l étuvée		
	gambon écarlate	35
jus de poulet, sauce soubise, gelée de rhubarbe, basilic et algue codium		
	huître panée	17
escabèche de la mer, ragoût de pain frais au boudin noir de Guarda, radis, carotte et orange confite		
	thon rouge et jambon de bœuf	17
madeleine aux pignons, pickles d oignons frais et feuilles de vigne		
.principaux	filet de morue et crabe	25
	mousseline, fromage terrincho, navets, broccolinis et agrumes	
	denté commun braisé	39
	purée de topinambour, orange, épinards sauvages et sésame, émulsion d'ail noir	
	poulpe grillé à la braise	25
	purée de patates douces d'Aljezur, salade romaine et vinaigrette d'avocat	
	maigre 65°	37
	haricot cornille, jambon ibérique, carottes, bettes, yogourt grec et groseilles en poudre	
	espadon noir et algue nori	25
choux de saison, beurre au curry de Madras, radis, œufs de hareng et laitue de mer		
	turbot grillé	32
citrouilles Hokkaido et Butternut, pomme Florina, truffe et trompettes noires, gelée de graines de moutarde et d huile d argan.		
	riz de homard	49
blé sarrasin grillé, herbes fraîches et herbes de la Ria Formosa		
	rouget braisé	39
migas de pain, purée d'artichaut, fèves, tomatade et oeuf à basse température		
.desserts	chocolat de Piura 65%	11
	praliné de noisettes et feuille d'opaline	
	riz du Sado au lait	9
	purée et confiture de citron, sorbet au coco	
	marmelade de pommes	9
glace au yogourt de lait de chèvre, pétales caramélisées et fleur de sureau		
	galets de pistache, framboise et vanille	11
baies sylvestres, sorbet de fraises et de capucines		
	sélection de fromages	12
Ilha de São Jorge DOP 24 mois d'affinage fromage de chèvre de la Beira Baixa pâte demi dure (40 jours d'affinage)		