

pesca

	serviço de pão	4
.entradas	tártaro de lula	17
	gema de ovo em picle, maçã verde, aipo rama e aneto	
	couve-flor na brasa	14
	creme de avelãs, puré de limão, ervilha de quebrar e carvão vegetal	
	vieiras braseadas	19
	creme de ervilhas, <i>pancetta</i> ibérica, crocante de espargos verdes, funcho da terra e do mar	
	gambas da costa algarvia	17
beringela e azeitona verde, maionese de anchovas, amêndoas, alcaparra em fruto e arroz tufado		
	carabineiro	35
	<i>jus</i> de frango, <i>Soubise</i> de cebola, geleia de ruibarbo, manjerição e alga codium	
	ostra panada	17
	escabeche do mar, migas de morcela da Guarda, rábanos, cenoura e laranja confitada	
	atum de temporada e cecina	17
	madalena de pinhão, cebolas novas em picle e chagas em folha	
.principais	lombo de bacalhau e sapateira	25
	<i>mousseline</i> , queijo terrincho, nabos, <i>broccolinis</i> e citrinos	
	pargo legítimo braseado	39
	puré de tupinambor, laranja, espinafres selvagens, sésamo e emulsão de alho negro	
	polvo assado na brasa	25
	puré de batata-doce de Aljezur, alface romana e vinagreta de abacate	
	corvina 65°	37
	feijão frade, presunto ibérico, cenouras, acelgas, iogurte grego e groselhas em pó	
	peixe espada preto e nori	25
	couves de temporada, manteiga de caril de Madras, rábano, ovas de arenque e alface do mar	
	pregado na brasa	32
	abóboras Hokkaido e Butternut, maçã Florina, trufa e trompetas negras, geleia de sementes de mostarda e óleo de argan	
	arroz de lavagante	49
	trigo sarraceno tostado, ervas frescas e ervas da Ria Formosa	
	salmonete braseado	39
	miga de pão, puré de alcachofra, favas, tomatada e ovo a baixa temperatura	
.sobremesas	chocolate de Piura 65%	11
	praliné de avelãs e folha de opaline	
	arroz do Sado doce	9
	puré e confitura de limão, sorvete de coco	
	marmelada de maçã	9
	gelado de iogurte de ovelha, pétalas caramelizadas e flor de sabugueiro	
	seixos de pistachio, framboesa e baunilha	11
	bagas silvestres, sorvete de morango e nastúrcios	
	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 semi-dura com 40 dias de cura	