

## .à la carte

	pão artesanal de fermentação natural trigo barbela, manteiga de noz	4
.entradas	<b>pavé de cogumelos de temporada</b> salsifi, creme de cebolinho e biscoito de café	15
	<b>couve flor assada na brasa</b> puré de limão, feijão verde e leite de avelã	12
	<b>gambas da costa algarvia</b> marmelada de limão e bergamota, beterraba fermentada e jus de cenoura, alga chlorella e couve kale	16
	<b>lula da ilha de São Miguel</b> pera rocha e marmelo em pickle de gengibre, azedas bravas	18
	<b>creme de tupinambor</b> mexilhão ao vapor, alho assado, ouriço do mar e planta do gelo	15
.principais	<b>peçada de anzol dos Açores</b> velouté de ostras e limão confit, milhete e couve toscana	27
	<b>salmonete da costa atlântica e os seus fígados</b> miga de trigo barbela, abóbora Hokkaido, acelgas e iogurte de sementes de abóbora	33
	<b>carabineiro da costa Algarvia</b> arroz do Sado, espinafres bravos e rábanos, leite de amendoim	36
	<b>lombo alto de bacalhau</b> carne de sapateira e mousseline, queijo terrincho, nabos, nabiças e brocolinis, kumquat	25
	<b>polvo assado na brasa</b> puré de batata doce, cebola ao sal e tamarilho, feijão filé, abacate e nastúrcios	25
.sobremesas	<b>arroz doce do Sado</b> puré e marmelada de citrinos ancestrais, sorvete de coco	9
	<b>chocolate Piura blanco 70%</b> praliné de avelãs IGP Piemonte, cacau cru e folhas de opaline	11
	<b>maçã assada</b> pudim de cevada e caramelo, gelado de cardamomo	9
	<b>rabanada de trigo de kamut</b> cremoso de banana e miso de arroz integral	10
	<b>seleção de queijos</b> 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. frutas de temporada confitadas	12