

COMEMO

• P R A T O S • D I S H E S •

COUVERT 3€

Pão tradicional, brioche, manteiga
pasta de chouriço e amuse bouche

Traditional bread, brioche, butter
chorizo paste and amuse bouche

FILHÓS DE BERBIGÃO À BULHÃO PATO 2un 10€

Filhós, creme de berbigão, coentros, limão

COCKLES FRITTER WITH LEMON AND GARLIC

Fritter dough, cockles cream, coriander, lemon

SAPATEIRA E ABACATE 2un 12€

Abacate fresco, sapateira, ovas de truta

CRAB AND AVOCADO

Fresh avocado, crab, trout roe

TARTELETE DE BACALHAU 2un 9€

Croustade de tinta de choco, brandade
de bacalhau, bacalhau escalfado, ervas

CODFISH TARTLET

Cuttlefish ink croustade, codfish brandade,
poached codfish, herbs

CEVICHE DE ESPADARTE ROSA, MARACUJÁ

E PIMENTA DA TERRA 12,5€

Espadarte, maracujá, batata doce,

pimenta da terra, coentros

PINK SWORDFISH CEVICHE

PASSIONFRUIT AND RED PEPPER

Swordfish, passionfruit, sweet potato,

red pepper and coriander

OVOS E COGUMELOS 12€

Fricassé, creme de ovo, cogumelos

EGGS AND MUSHROOMS

Fricassee, egg cream, mushrooms

DONUT DE ABACATE 10€

Abacate, ketchup de pimento assado

AVOCADO DOUGHNUT

Avocado, roasted red pepper ketchup

MINI SANDWICH DE ROSBIFE 2un 10€

Bolo lêvedo, rosbife, maionese

de beterraba, cebola frita, rúcula

MINI ROASTBEEF SANDWICH

“Bolo lêvedo” bread, roastbeef,

beetroot mayo, fried onion, arugula

ESPETADAS DE PORCO PRETO 13,9€

Presa de porco preto grelhada,
milhos fritos, ketchup de pimento picante

BLACK PORK SKEWERS

Grilled black pork “presa”, fried polenta,

spicy red pepper ketchup

POLVO, GNOCCHI DE BATATA 15€

Creme de agrião, ovas de truta

OCTOPUS, GNOCCHI

Watercress cream, trout roe

FEIJOADA DE CARABINEIRO 21€

Carabineiro, feijão branco,

enchidos, coentros

SCARLET SHRIMP BEAN STEW

Scarlet shrimp, white beans,

sausage selection, coriander

PERNA DE PATO ASSADA 13€

Arroz de forno tradicional

ROASTED DUCK LEG

Traditional oven rice

• S O B R E M E S A S •

• D E S S E R T S •

TARTE DE MARACUJÁ MERENGADA 5€

Curd de maracujá, merengue

PASSIONFRUIT MERENGUE PIE

Passionfruit curd, merengue

ENROLADO DE ANANÁS DOS AÇORES 6€

Compota de ananás dos Açores, cremoso
de limão galego, biscoito de chá verde

AZOREAN PINEAPPLE TORTE

Pineapple jam, yuzu cremeux,

green tea biscuit

PAPOS DE ANJO E HORTELÃ 5€

Papo de anjo, fios de ovos, calda de hortelã

YOLK CAKE AND MINT

Egg yolk cake, mint syrup, eggs threads

TEXTURAS DE CHOCOLATE 7€

Mousse de chocolate negro,
cremoso de chocolate de São Tomé,

bolo de chocolate, crumble

CHOCOLATE TEXTURES

Dark chocolate mousse,

São Tomé chocolate cremeux,

chocolate cake, almond and cocoa crumble

• M E N U • E S P E C I A L •

• D O • D I A •

2 PRATOS 21€

Entrada e Prato

ou

Prato e Sobremesa

3 PRATOS 25€

Entrada, Prato

e Sobremesa