



MENU

MENU SABORES DO CAMPO AO MAR

59
por pessoa

ENTRADA

Salada de beterraba biológica, óleo de nozes, textura de maçã, nosso requeijão

PRATO PRINCIPAL

Filete de espada meunière, pickles caseiros, polenta cremosa de tomate confitado e rúcula

OU

Supremo de frango, molho de Tagine, orzotto e alcaparras

SOBREMESA

Cheesecake de banana, amendoim com caramelo salgado, sorvete de pitanga

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS
(3 Vinhos)

28,50
por pessoa

MENU TERROIR 4 MOMENTOS

79
por pessoa

Tataki de Atum, manga, coentros, puré de abacate e wasabi

Misto de peixe local, risoto Acquerello extra velho com curcuma, enchidos do mar

Entremeada de leitão, molho de cidra, fricassé de batata, pastinaca, couve romanesco e maçã salteada

Sablé breton com creme de maracujá, fruta tropical e gelado de banana

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS
(4 Vinhos)

38
por pessoa

AS ENTRADAS

Creme de alho francês com torrada de pão de fermentação natural, gaiado seco em escabeche	14
Salada de beterraba biológica, óleo de nozes, textura de maçã e o nosso requeijão	17
Tataki de Atum, manga, coentros, puré de abacate e wasabi	21
Terrina de foie gras de pato, chutney de frutos secos	21
Tártaro bovino com toque de ostras, maionese de kimchi e wakamé, ovas de salmão	21
Salada de tomate com burrata cremosa, rúcula, molho pesto, vinagrete de tamarillo	21

OS PRINCIPAIS

Posta de pargo assado, legumes salteados, quinoa, beurre blanc com azeite de coentros	38
Filete de espada meunière, pickles caseiros,polenta cremosa de tomate confitado e rúcula	32
Misto de peixe local, risoto Acquerello extra velho com curcuma, enchidos do mar	38
Supremo de frango, molho de Tagine, orzotto e alcaparras	30
Entremeada de leitão, molho de cidra, fricassé de batata, pastinaca, couve romanesco e maçã salteada	39
Carré de borrego, texturas de funcho, panisse de grão-de-bico, molho de azeitonas galegas	38
Tomahawk de vaca grelhado, pak choi biológico, salada mista com vinagre balsâmico, batata frita caseira (2pax)	9/100gr (900gr até 1100gr)

AS SOBREMESAS

Seleção de queijos nacional e internacional com crackers caseiros	21
Sablé breton com creme de maracujá, fruta tropical e gelado de banana	16
Cheesecake de banana, amendoim com caramelo salgado, sorvete de pitanga	16
Morangos biológicos com espuma de lima e sorvete de manjerição	16
Cremeux de chocolate com framboesa, gelado de pistachio	16

Disponível mediante pedido: Menu vegetariano | Menu infantil | Opções sem lactose e sem glúten

Os preços estão em Euros, com IVA incluído.