



RESTAURANT AND WINE BAR

## 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

Peixe do mercado braseado, leite de tigre caseiro, wakamé e abacate

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

Entremeada de leitão, legumes e fruta da estação com molho de cidra

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

Peixe do mercado braseado, leite de tigre caseiro, wakamé e abacate 21

Terrina de foie gras de pato, chutney de cereja do Jardim da Serra 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, legumes e fruta da estação com molho de cidra 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) 90

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

Os preços estão em Euros, com IVA incluído.

16