



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 |

AS SOBREMESAS

| | |
|---|----|
| Seleção de queijos nacional e internacional com crackers caseiros | |
| Sablé breton com creme de maracujá, fruta tropical e gelado de banana | 21 |
| Cheesecake de banana, amendoim com caramelo salgado, sorvete de pitanga | 16 |
| Pina colada com abacaxi, coco e lima | 16 |
| Cremeux de chocolate com framboesa, gelado de pistachio | 16 |
| | 16 |

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

Os preços estão em Euros, com IVA incluído.