

## À Descoberta

“À descoberta de sabores marcantes e renovados, uma aventura cheia de complexidade e emoção, de tons e matizes delicados que mostram bem a minha cozinha tão singular e desconcertante”

### **Enguia & Foie Gras**

Maça / Aipo / Chilli

### **O Nosso Pão**

Caracol de Azeitona & Pão Rústico / Manteiga

Fumada / Azeite Extra Virgem

### **Vieira & Caviar**

Camarão / Estragão / Ervilha

### **Robalo & Cogumelos Silvestres**

Manteiga / Cebolinho / Brócolos

### **Salmonete & Carabineiro**

Couscos / Açafraão / Citronela / Algas

### **Presa & Raízes**

Citrinos / Pimentas

### **Wagyu & Trufa Negra**

Chanterelles / Pinhões / Salsifi / Couves

### **Chocolate Branco & Frutos Vermelhos**

Anis Estrelado / Framboesas / Baunilha

**140€**

### **Harmonização Vínica 80€**

1 Gin, 1 Espumante, 3 Brancos,  
2 Tintos, 1 Licoroso

## Raízes

“Uma viagem pelas raízes dos produtos, dos sabores e dos aromas de uma cozinha delicada e sensorial, mais que alimentar queremos emocionar”

### **Sarda dos Açores & Gaspacho**

Pepino / Azeitona / Coentros

### **Ovo & Trufa Negra**

Queijo da Ilha / Jus / Toucinho

### **O Nosso Pão**

Caracol de Azeitona & Pão Rústico / Manteiga

Fumada / Azeite Extra Virgem

### **Peixe-Galo & Plâncton Marinho**

Gengibre / Carolino / Salicórnia / Berbigão

### **Borrego & Cevadinha**

Nabos / Ervas Aromáticas

### **Rabanada & Banana**

Baunilha / Mascarpone / Rum / Doce de Leite

**100€**

### **Harmonização Vínica 60€**

1 Gin, 1 Espumante, 2 Brancos,  
1 Tinto, 1 Licoroso

## Terra Mãe

“Uma aventura entre os produtos e suas origens, com sentido de responsabilidade pelas suas culturas e respeito profundo pela nossa terra e sua essência”

### **Maça & Aipo**

Iogurte / Funcho / Nozes / Ficoíde

### **Citrinos & Tofu**

Abacate / Levístico / Manga / Chili

### **O Nosso Pão**

Caracol de Azeitona & Pão Rústico / Manteiga

Fumada / Azeite Extra Virgem

### **Couve-Flor & Amêndoas**

Manteiga Noisette

### **Queijo de Azeitão & Cogumelos**

Manteiga / Salva

### **Laranja & Ovos-moles**

Baunilha / Limão / Yuzo

**70€**

### **Harmonização Vínica 60€**

1 Gin, 3 Brancos, 1 Tinto, 1 Licoroso

## Entradas Frias

### **Enguia & Foie Gras**

Maça / Aipo / Chilli  
28€

### **Sarda dos Açores & Gaspacho**

Pepino / Azeitona / Coentros  
24€

### **Citrinos & Tofu**

Abacate / Levístico / Manga / Chili  
20€

## Entradas Quentes

### **Vieira & Caviar**

Camarão / Estragão / Ervilha  
28€

### **Ovo & Trufa Negra**

Queijo da ilha / Jus / Toucinho  
28€

## Peixe

### **Peixe-Galo & Plâncton Marinho**

Gengibre / Carolino / Salicórnia / Berbigão  
40€

### **Robalo & Cogumelos Silvestres**

Manteiga / Cebolinho / Brócolos  
40€

### **Salmonete & Carabineiro**

Couscos / Açafraão / Citronela / Algas  
40€

## Carne

### **Presa & Raízes**

Citrinos / Pimentas  
40€

### **Wagyu & Trufa Negra**

Chanterelles / Pinhões / Salsifi / Couves  
50€

### **Borrego & Cevadilha**

Nabos / Ervas Aromáticas  
40€

## Vegetariano

### **Couve-Flor & Amêndoas**

Manteiga Noisette  
20€

### **Queijo de Azeitão & Cogumelos**

Manteiga / Salva  
26€

## Tradicional

### **Arroz de Peixes e Carabineiros (2 pessoas)**

Carolino/ Coentros  
86€

### **A Nossa Versão do “Bacalhau à Narcisa”**

Bacalhau Crocante / Escabeche / Chips / Lombarda  
40€

### **Cabrito Assado à Hool (2 pessoas)**

Arroz de Forno / Batata / Legumes  
74€

## Sobremesa

### **“Torta de Guimarães”**

Amêndoa / Chila / Alfazema  
12€

### **Laranja & Ovos-moles**

Baunilha / Limão / Yuzo  
12€

### **Rabanada & Banana**

Baunilha / Mascarpone / Rum / Doce de Leite  
12€

### **Chocolate Branco & Frutos Vermelhos**

Anis Estrelado / Framboesas / Baunilha  
12€

### **Fruta Laminada**

12€

### **Queijos de Portugal**

Compotas / Tostas  
14€

Encontra-se disponível lista de alergénios para consulta. Se possuir alguma alergia, por favor, informe-nos.