

COUVERT

PÃO DO NOSSO FORNO

Servido com mousse de carbonara, de pimentos vermelhos e de azeite virgem

€4

O INÍCIO

PRESUNTO IBÉRICO

"Pata Negra" de bolota, um presunto de alta qualidade, de sabor intenso e suavidade envolvente

€12

CROQUETES DO CHEFE

Croquetes de rabo de boi e vitela cozinhado lentamente... A primeira mordida é crocante, o resto é puro prazer!

€10

TÁRTARO DE SALMÃO

Salmão envolto em chalotas, molho de ostras, abacate e sumo de limão

€14

BIFE TÁRTARO

Marinado em Conhaque e mostarda "Dijon", servido com maionese de rábano e pão de girassol

€14

MELÃO COM PRESUNTO "PATA NEGRA"

Melão texturizado, trilogia de presuntos em jardim de legumes baby

€15

ESCALOPE DE FOIE GRAS FRESCO

Mousse de frutos do bosque e gelatina de cebola caramelizada

€16

CAMARÃO A SOMMELIER

chef's take das 'gambas a la Guillo'

€20

QUEIJO PARA INICIAR

Seleção de 3 queijos

€12

SALADAS

SALADA CAESAR COM FRANGO

Um clássico com um twist do Chef

€16

SALADA "KENYA"

Legumes "baby" salteados com pesto de rucula

€14

SALADA DE CORDEIRO

Cordeiro corado, beringela salteada, cebola roxa, pétalas de tomate caramelizadas e hortelã

€14

SOPAS QUE AQUECEM

CREME DE BETERRABA

Creme de beterraba com laranja e um iceberg de iogurte de coco

€9

SOPA DE MARISCO

Caldo de tomate e marisco (camarão, lulas e mexilhão)

€10

PRINCIPAIS

FILETES DE ROBALINHO

Cozinhado a baixa temperatura com pure de couve flor, gelatina de maçã verde com infusão de gengibre e legumes baby salteados

€20

LINGUINI NERO COM CAMARÕES

Linguini Nero al dente salteado em pesto e guarnecido com Camarão ,Nozes e Pinhão.... uma delicia!

€24

TENTÁCULOS DE POLVO

Cozinhados Lentamente, regados com azeite e alho, guarnecido com couve de bruxelas, cenouras bebê, molho de ervilha e batatas fritas com casca

€25

BACALHAU FRESCO

Bacalhau que gosta de espinafres, crumble de broa e humus

€23

MAGRET DE PATO

Magret de pato, espuma aveludada de batata, figos salteados em manjericão e couli de tangerina

€24

ATUM DO ATLANTICO

Bife de atum, aveludado de batada doce e crocante do mesmo

€26

CARNES

Grelhado sobre carvão natural em forno inovador

BURGER MATURADA

200 gr burger servido em pão de beterraba com cebola doce, queijo parmesão e batata frita com casaca

€19

FILET MIGNON

18 dias de maturação. Muito baixo teor em gordura, com uma textura extremamente macia e amanteigada

€31

PRIME RIB *POR 100G

45 dias de maturação. Um dos cortes mais ricos e distintos existentes, extremamente suculento e guloso

€15

VARIEDADE DE BATATA

€4

ESPARREGADO

€4

VEGETAIS GRELHADOS

€4

ESPARGOS COM PARMESÃO

€4

MOLHOS

€4

SOBREMESAS

TRILOGIA DE CHOCOLATE

Toblerone branco, chocolate leite, biscoito de chocolate negro e café

€9.50

CHEESECAKE DE MARACUJÁ

Sablê de banana e couli de maracuja

€9

BROWNIE DE VINHO DO PORTO

Tronco de brownie de chocolate, pêras bebidas em Moscatel e zest de limão com gelado de Porto

€12

BOLO DE CENOURA

Deixe-se surpreender por este doce pecado

€10

PAPO DE ANJO

Calda de Moscatel, gelado de queijo de cabra e amendoim caramelizado

€10

SELEÇÃO DOS MELHORES QUEIJOS PORTUGUESES PARA DOIS

Ilha Graciosa, Azeitão, cabra curado, Nisa d.o.c, servido com mel de medronho, pêra rocha e frutos secos

€24

SELEÇÃO DE GELADOS

3 gelados a escolha

€6