



Menu do Chef Felipe Salles

COUVERT

PÃO DE MASSA MÃE COM SEMENTES, MUFFIN DE JALAPEÑO E QUEIJO DA ILHA, AZEITE DE CARVÃO,
CONSERVA DE FUNCHO, MANTEIGA ARTESANAL E CROCANTE DE MANDIOCA (V) 10.5

ENTRADAS

SALADA DE FIGOS BRANCOS (V) 11.5

SALADA Morna de figos brancos, queijo de São Jorge curado, nozes glaceadas e folhas jovens de espinafre.

BETERRABA À PADEIRO (VG) 10.5

Mousseline aveludada de batata-doce, beterraba à padeiro com cominhos, gel delicado de malagueta e pipoca de quinoa crocante.

BAO DE CARANGUEJO MOLE 15.5

Mini bao de caranguejo mole em tempura leve, maionese de camarão, togarashi, óleo fumado de carabineiro e picles de alface-do-mar.

LULA GRELHADA 12.5

Lula grelhada servida com ervilhas salteadas, chouriço português crocante e um ponzu de limão galego.

LOMBINHO DE PORCO 13.5

Lombinho de porco confitado a baixa temperatura, tardelete salgada de maçã e demi-glacé de sementes de mostarda.

PARA COMPARTILHAR

MAR EM CAROLINO 55

Arroz carolino de sapateira e mexilhão, escabeche de camarão e tomate cherry, mini-milho e pão frito de tomilho-limão.

CORTE SUPREMO 55

T-bone de carne portuguesa madurada, grelhado no eco grill, com batatas crocantes, grelos salteados e demi-glacé da casa.



PRINCIPAIS

PORCO DAS GERAIS 25

GAITA DE PORCO À PURURUCA, CANJICHA CREMOSA DAS GERAIS, AGRIÃO FRESCO E DEMI-GLACE AROMÁTICO.

GNOCCHI DE ABÓBORA SALTEADO 21.5

GNOCCHI DE ABÓBORA SALTEADO, RAGU DE JAVALI BRASEADO, PÓ DE COGUMELOS SILVESTRES E BROTO DE FEIJÃO.

TONKOTSU DA HORTA 20.5

BOCHECHA DE PORCO SOUS-VIDE, CALDO TONKOTSU RICO, COUVE PORTUGUESA, PIMENTÃO FUMADO, NOODLES FRESCOS, OVO MARINADO E CEBOLETE.

MAGRET AROMÁTICO 27.5

MAGRET DE PATO SELADO NA PERFEIÇÃO, MOLHO AROMÁTICO DE CARIL E ARROZ FRITO COM LEGUMES FRESCOS DA ESTAÇÃO.

TAMBORIL GRElhADO 25

TAMBORIL GRElhADO SOBRE PURÉ SEDOSO DE BATATA, COUVE-FLOR TENRA E UM BISQUE RICO E AROMÁTICO.

CABRITO DE NATAL 25.5

CABRITO ASSADO LENTAMENTE, LAQUEADO COM VINHO DO PORTO E MEL DE ROSMANINHO, BATATINHAS AO ALECRIM, CEBOLINHAS CARAMELIZADAS E VERDURAS SALTEADAS.

CAÇADOR VEGETAL (VG) 18.5

LEGUMES À CACCIATORE, FEIJÃO ENCARNADO E GRÃO-DE-BICO CROCANTE.

SOBREMESA

FOGO E CHOCOLATE (VG) 7.5

MOUSSE INTENSA DE CHOCOLATE 70%, PÉ DE MOLEQUE DE AMÊndoAS E AZEITE DE CARVÃO.

BRISA DE LIMÃO (V) 7

RELEITURA DELICADA DE TIRAMISÙ DE LIMÃO.

DOCE DE MINAS (V) 9.5

MIL-FOLHAS DE DOCE DE LEITE COM SORVETE DE QUEIJO CURADO.

PANETONE DOS SONHOS (V) 8

SABORES DE PANETONE, FEUILLETINE DE LARANJA E FRUTAS CRISTALIZADAS.

*Stay connected with us on Instagram for updates and behind-the-scenes!
Follow us and check out our seasonal specials!*

