



## 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

**CAMPO E MONTANHA (V)** 11.5

SALADA MORNA DE FIGOS BRANCOS, QUEIJO DE SÃO JORGE CURADO, NOZES GLACEADAS E FOLHAS JOVENS DE ESPINAFRE.

**JARDIM DE OUTONO (VG)** 10.5

MOUSSELINE AVELUDADA DE BATATA-DOCE, BETERRABA À PADEIRO COM COMINHOS, GEL DELICADO DE MALAGUETA E PIPOCA DE QUINOA CROCANTE.

**BRUMA ATLÂNTICA** 15.5

MINI BAO DE CARANGUEJO MOLE EM TEMPURA LEVE, MAIONESE DE CAMARÃO, TOGARASHI, ÓLEO FUMADO DE CARABINEIRO E PICLES DE ALFACE-DO-MAR.

**FUSÃO DO NORTE** 12.5

LULAS SALTEADAS, CREME RÚSTICO DE TRÁS-OS-MONTES E ESPUMA SUAVE DE COUVE.

**LUME E MAÇÃ** 13.5

LOMBO DE PORCO CONFITADO A BAIXA TEMPERATURA, TARTELETE SALGADA DE MAÇÃ E DEMI-GLACE DE SEMENTES DE MOSTARDA.

### PARA COMPARTILHAR

**ATLÂNTICO EM FESTA** 65

PREGADO AO CARVÃO, MOLHO ROMESCO, COUVE-FLOR GRELHADA, ERVILHA-TORTA, MINI CENOURA E TORANJA GRELHADA.

**MAR EM CAROLINO** 55

ARROZ CAROLINO DE SAPATEIRA E ME

XILHÃO, ESCABECHE DE CAMARÃO E TOMATE CHERRY, MINI-MILHO E PÃO FRITO DE TOMILHO-LIMÃO.

**CORTE SUPREMO** 50

T-BONE DE CARNE PORTUGUESA MATURADA, GRELHADO NO ECOGRILL, COM BATATAS CROCANTES, GRELOS SALTEADOS E DEMI-GLACE DA CASA.



## PRINCIPAIS

### **PORCO DAS GERAIS** 25

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

### **OUTONO EM PRATOS** 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.

### **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!*

