

OPTIMISTA

Couvert 4

ENTRADA

Frango à passarinho com cocktail à medida 9

Sopa fria de meloa, bacon tostado, pickle de uva, hortelã 8

Niguiris de pato curado 8

Cenoura assada, mousse de requeijão, noz caramelizada e pesto de talos 6

Tábua portuguesa para partilhar (2 pessoas)..... 17

SALADA

Rosbife, pêssego fermentado, queijo de cabra, quinoa frita, nabiça e hortelã 18

 Beterraba assada, funcho grelhado, quinoa, cominhos e granita de gin 15

PRATO PRINCIPAL

Lombo de bacalhau, puré de couve flôr, *duxelle* de cogumelos, chips de couve lombardo, *crumble* de presunto desidratado..... 21

Peixe do mercado, papas de milho, tomate *gastrique*, conserva de berbigão, ervilha torta e broa 18

Cachaço de porco, puré de maçã, batata assada e salada com vinagrete de alho negro 21

Bife do espelho da pá, cebola assada, *socarrat*, cebolo salteado, molho de café 19

Sacchettis com recheio de queijo de cabra e espinafres, maçã em calda, cogumelos salteados, aipo, molho de cebola queimada, lascas de queijo da ilha 16

SOBREMESA

Bolo de chocolate, gelado de banana, mousse de amendoim e caramelo salgado 8

 Ananás sem desperdício. Ananás prensado com talos de hortelã, mousse de côco com infusão de cascas de ananás, *curd* de citrinos, bolacha de amêndoa e especiarias, neve de iogurte 7

 Abóbora especiada, nozes e gengibre 7

Gelado do dia com frutos secos 4

OPTIMISTA

Couvert..... 4

STARTER

Fried chicken with special cocktail..... 9

Cold melon soup, toasted bacon, grape pickle, mint..... 8

Cured duck *niguiris*..... 8

Roasted carrots, cream cheese mousse, caramelized nuts and stalk pesto 6

Board with starters to share (2 pax) 17

SALAD

Roast beef, fermented peach, goat cheese, quinoa, turnip greens and mint 18

 Roasted beets, grilled fennel, quinoa, cumin and gin granite 15

MAIN COURSE

Cod loin, cauliflower purée, mushroom *duxelle*, savoy cabbage chips, dehydrated ham crumble 21

Fish from the market, porridge, tomato *gastrique*, preserved cockles, pea and combread 18

Pork tenderloin, apple purée, baked potato and salad with black garlic dressing 21

Premium steak, roasted onion, *socarrat*, sauteed onion, coffee sauce 19

Sacchetti filled with goat cheese and spinach, apple, sauteed mushrooms, celery, burnt onion sauce and cheese chips 16

DESSERT

Chocolate cake, banana ice cream, peanut mouse and salted caramel 8

 Zero-waste pineapple. Pressed pineapple with mint stalks, coconut mousse infused with pineapple rinds, citrus curd, almond and spice crackers, yogurt snow 7

 Spiced pumpkin, walnuts and ginger 7

Sorbet of the day and nuts..... 4

OPTIMISTA

Avant goût	4
------------------	---

ENTRÉES

Poulet frit avec cocktail spécial.....	9
Soupe froide de melon, lard grillé, raisins en pickle, menthe	8
Niguiris de canard fumé	8
Carottes grillées au four, mousse de fromage, noix caramélisées et <i>pesto</i>	6
Plateau d'entrées à partager (2 personnes).....	17

SALADES

Rôtit de bœuf, pêches fermentées, fromage de chèvre, quinoa, feuilles de navet et menthe.....	18
 Betterave et fenouil grillés, quinoa, cumin et granité de gin	15

PLATS

Filet de morue, purée de choux-fleur, duxelle de champignons, chips de choux, crumble de jambon déshydraté.....	21
Poisson de marché, porridge, tomate gastrique, marinade de coques, petits pois et pain de maïs.....	18
Collier de porc, pommes de terre aux four, purée de pomme, salade et vinaigrette d'ail noir	21
Bifteck <i>premium</i> , <i>socorrat</i> , petits oignons sautés, sauce café.....	19
<i>Sacchetti</i> fourrés au fromage de chèvre et aux épinards, pomme, champignons sautés, céleri, sauce à l'oignon brûlé et copeaux de fromage.....	16

DESSERTS

Gâteau au chocolat, glace à la banane, mousse à la cacahuète et caramel salé	8
 Ananas zero déchets. Ananas et tiges de menthe pressés, mousse de coco avec une infusion de pelure d'ananas, <i>curd</i> d'agrumes, biscuit d'amendes aux épices et neige de yaourt.....	7
 Citrouille épicée, noix et gingembre	7
Sorbet du jour et noix caramélisées.....	4