

Ementa

Entradas

Couvert: Água e Sabonete

Manteiga de Avelã e Pão d'Água. **3.50€**

Pão d'Água

2.50€

Pão Sem Glúten

2.60€

"Chipicao"

Brioche, Leitão e Maionese de Alho Fumada. **9.50€**

Seleção de Enchidos

Lombo de Porco Ibérico, Cachaço Porco Bísaro, Presunto Pata Negra. **11.50€**

O Ovo

Ovo 72°C, Ravioli de Batata Cremosa, Porco Fumado a Lenha, Molho de Queijo e Trufa Laminada. **9.50€**



Salmão Asiático

Salmão Curado e Fumado de Forma Tradicional, Puré de Manga e Citronela, Pérolas de Tapioca e Vinagrete Asiático. **9.50€**

Foie Gras

Brulée de Foie e Brioche de Maça Caramelizada. **9.50€**

Petinga

Petinga Frita e Coulis de Pimentos Assados. **5.50€**

Revueltos

Ovos, Espargos, Cogumelos Selvagens, Parmesão e Azeite de Trufa. **6.50€**

Pratos de Autor

Bacalhau da Islândia

Lombo de Bacalhau Confitado, Gnocchis de Brandade, Tomate Cherry Confitado e Molho de Crustáceos. **16.50€**

Peixe do Mar

Peixe do Dia, Falso Risotto de Funcho, Espargos e Funcho Grelhado, Molho Thai. **16.50€**

Barriga de Leitão

Barriga de Leitão confitada, Batata Rosti, Falsos Gomos de Laranja, Creme de Cebola Caramelizada e Balsâmico. **16.50€**

Bochecha de Boi

Terrina de Bochecha de Boi Confitada com Cogumelos Selvagens,
Ravioli Carbonara, Molho de Queijo, Jus de Carne e Tendões de Vitela. **15.00€**

Pratos Clássicos

Polvo Algarvio

Polvo confitado, Pimentão Fumado, Batata, Pimentos e
Azeitonas Transmontanas. **19.50€**

Caldoso de Marisco

Arroz de Caldoso Arbóreo com Camarão, Lagostins, Vieiras e Mexilhão.
- Para duas pessoas (Aprox. 25 minutos) **38.50€**

Espetada do Mar

Camarão Selvagem de Moçambique, Lulas, Batatas Chips,
Manteiga de Alho Fumado e Pó de Alga Nori. **18.00€**

Caldoso de Rabo de Boi

Arroz Caldoso de Rabo de Boi estufado lentamente,
Cogumelos Selvagens, Tomilho e Azeite de Trufa.
- Para duas pessoas (Aprox. 25 minutos) **30.50€**

American Black Angus

Vazia de Black Angus Grelhado, Jus de Carne, Cocotte de Gnocchis
de Batata Doce assada, Cebolinhas e Cogumelos Selvagens.
- Aconselhado para duas pessoas **38.50€**

Pastas Frescas

Raviolis

Raviolis de Ricota e Cogumelos Selvagens, Espinafres,
Azeite de Trufa, Molho de Queijo e Parmesão. **14.50€**

Linguini, Cantarelos e Trufa

Linguini, Molho de Queijo e Trufa, Cantarelos,
Trompetas da Morte e Trufa Laminada. **18.50€**

Menu de Criança

Bolonhesa

Linguini e Bolonhesa.
Água ou Refrigerante.
Chocolate e Baunilha. **9.50€**

Sobremesas

Chocolate, Banana e Caramelo

Cremoso de Chocolate 33%, Banana Bread, Praliné e Caramelo Salgado.
- Pairing: Graham's Six Grapes - 4,00€ **6.50€**

Queijo e Goiabada

Mousse de Requeijão e Queijo de Cabra, Coulis de Goiaba
e Crumble de Queijo.
- Pairing: Quinta da Gaivosa Branco, 10 anos - 4,00€ **6.00€**



"Ammartier"

Cre moso de Limão, Mousse de Framboesa e Sablé de Amêndoa,

Sorbet de Limão e Manjeriçã o.

- Pairing: Limoncello Pie - 6,00€ **6.50€**

"Ammagnum"

Gelado de Amendoim, Chocolate Negro e Caramelo.

- Pairing: Caramel Espresso Martini - 5,50€ **5.50€**

Fruta Laminada

6.50€

Gelado e Sorvetes

Limão e Manjeriçã o, Tangerina, Framboesa,

Chocolate Valrhona, Avelã, Baunilha. **3.00€**
