

ENTRADAS / STARTERS

O Ovo / The Egg

Ovo a 75°C, presunto ibérico, emulsão de batata trufada, couve-flor e espargos // Egg in 75°C, Iberian smoked ham, truffled potato emulsion, cauliflower and asparagus 10,00 €

A Cavala / The Mackerel

Cavala fumada, cremoso de escabeche, ouriço-do-mar, pepino e gin. // Mackerel, creamy onion sauce, sea urchin, cucumber and gin

O Carabineiro / The Scarlet Shrimp

Carabineiro, puré de salsifis e toucinho de porco preto // Scarlet shrimp, salsify and black pork belly puree

As Vieiras / The Scallops

Vieiras, chouriço, ervilhas, mísscaros e alvarinho // Scallops, chorizo, peas, mísscaros mushroom and alvarinho

O Foie Gras / The Foie Gras

Foie gras de ganso, ruibarbo e pêra // Goose foie gras, rhubarb and pear.

O Jardim . The Garden

Beterrada, soja, abacate, batata doce e micro legumes. Beetroot, soy, avocado, sweet potato and micro vegetables.

DA TERRA / FROM THE LAND

As carnes e os sabores da nossa terra / The meats and flavours from our land.

A Galinha Africana / Guinea Fowl

Peito de pintada recheado com amendoim, foie grás e guisadinho de milho branco. // Guinea Fowl breast stuffed with peanuts, foie gras and stew white corn.

Pato Barbeiro / Barbeiro Duck

Peito de pato, cevadinha e beterraba. // Duck breast, barley and beet.

Porco preto / Black pork

Lombinho de porco preto, toucinho, couve tronchuda macerada e especiarias. // Black pork tenderloin, belly pork, Portuguese Cabbage and spices.

Borrego / Lamb

Cachaço de Borrego, grão de bico e molho de chanfana. // Neck of lamb chickpeas and chanfana sauce.

Vaca Galega / The Beef

Lombo de vaca Galega, guisadinho de cogumelos, duxelle de batata frita e seus jus. // Beef loin, mushrooms stew, french fries duxelle and their jus.

DO MAR / FROM THE SEA

Os nossos pratos do mar. O verdadeiro sabor e texturas da nossa costa. // The true flavours and textures from the coast.

O Bacalhau / The Codfish

Bacalhau em tempura, migas finas e óleo de coentros. // Tempura codfish, porridge bread and coriander oil.

Sabor a mar / Sea flavour

Pargo de linha, algas e caldo fumado // Sea bream, seaweed and smoked broth

A Corvina Negra / The Black Croaker

Corvina negra, arroz de Alcácer e mexilhão // Black Croaker Alcácer rice and mussels

O Polvo e a Batata Doce / The Octopus and the Sweet Potato

Polvo braseado, batata-doce, couve-flor e ervas halófilas. // Braised octopus, sweet potatoes, cauliflower and Halophytic herbs.

O Atum Rabilho / The Bluefin Tuna

Atum Rabilho, migado de batata, bottarga e molho de yuzu. // The Bluefin Tuna, Crushed potatoes, bottarga wid yuzu sauce.

PARA TERMINAR / TO FINISH

O Chocolate / The Chocolate

Lingote,telha, gelado e pistachio. // Ingot,tile,ice cream and pistachio.

A Banana da Madeira / The Banana

Financier de banana, banana flambeada , gelado e crumble. // Financier of banana, flambéed banana, ice cream and crumble.

A Laranja / The Orange

Lombinho de porco preto, toucinho, couve tronchuda macerada e especiarias. // Black pork tenderloin, belly pork, Portuguese Cabbage and spices.

Algarve / The Algarve

Amêndoa,alfarroba,gila e limão. // Almond,carob,pumpkin gilla and lemon.

O Morango / The Strawberry

Morango confit, panacota, merengue, gelado de queijo de cabre e lima kaffirs. // Strawberry confit, panacota, merengue, mascarpone ice cream and kaffir lime.

Gelado / Ice Cream

Variiedade de gelados e sorvetes caseiros. // Variety of homemade ice cream and sorbets.

Fruta / Fruit

Seleção de fruta fresca laminada. // Selection of fresh fruit.

O Queijo / The Cheese

Seleção de queijos com compota de abóbora. // Seletion of cheeses with pumpkin jam.