



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 MORNADA 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.

LOMBINHO DE PORCO 13.5
LOMBINHO DE PORCO CONFITADO A BAIXA TEMPERATURA, TARTELETE SALGADA DE MAÇÃ E DEMI-GLACE DE SEMENTES DE MOSTARDA.

PARA COMPARTILHAR

T-BONE STEAK DE CARNE PORTUGUESA MATURADA, GRELHADO NO ECOGRILL, COM BATATAS CROCANTES, GRELOS SALTEADOS E DEMI-GLACE DA CASA 55

PRINCIPAIS

GNOCCHI DE ABÓBORA SALTEADO 21.5
GNOCCHI DE ABÓBORA SALTEADO, RAGU DE JAVALI BRASEADO, PÓ DE COGUMELOS SILVESTRES E BROTO DE FEIJÃO.

CAÇADOR VEGETAL (VG) 18.5
LEGUMES À CACCIATORE, FEIJÃO ENCARNADO E GRÃO-DE-BICO CROCANTE.

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.

TONKOTSU DA HORTA 20.5
BOCHECHA DE PORCO SOUS-VIDE, CALDO TONKOTSU RICO, COUVE PORTUGUESA, PIMENTÃO FUMADO, NOODLES FRESCOS, OVO MARINADO E CEBOLETE.

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.



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

