



COUVERT

Pão de fermentação & muffin de jalapeño e queijo da ilha · 12
crisp de milho, rilletes de salmão, manteiga e azeite de carvão

PEQUENOS PRATOS

Salada César com camarão grelhado · 18
alface romana, bacon crocante, queijo parmesão, croutons de pão de fermentação e molho César

Salada de folhas frescas (VG) · 12
tomates marinados e pickles de cebola roxa

Courgette na brasa (V) · 14
ricota de ovelha, limão grelhado e nozes glaceadas

Ajo Blanco (VG) · 15
bimis grelhados, pimentos Padrón, feijão-verde e cebola roxa em pickle

Cogumelos e miso (VG) · 15
creme de alho assado e crocante de sementes

Peixe branco curado em citrinos · 17
pepino, maçã verde, uvas, leite de tigre e óleo de coentros

Camarão e moqueca · 19
creme de moqueca, óleo de coentros e lima

Lulas e limão queimado · 15
emulsão de limão queimado e creme de batata-doce de Aljezur

Entremeada e melão grelhado · 18
vinagrete de hortelã e pó de presunto crocante

Entrecosto glaceado na cachaça · 17
glace de ostras, masago arare e cebolinha

Tataki de beijinho de novilho · 20
molho teriyaki de ponzu, tomate cherry queimado e cebola pérola glaceada

Asas de frango crocantes · 16
tamarindo, chili, alho assado e lima

PARA PARTILHAR

Fraldinha grelhada no carvão · 70
servida com batatas fritas, legumes grelhados e molho jus

Peixe ao Carvão · 65
molho verde de ervas e citrinos, batata Hasselback crocante e salada fresca de verão

PRINCIPAIS

Couve-flor e romesco (VG) · 21
molho romesco fumado, sementes de girassol torradas e ervas frescas

Bacalhau e grão cremoso · 28
lombo de bacalhau confitado, creme de grão, espinafres frescos e azeite de alho

Linguine de amêijoas · 26
amêijoas, molho de vinho branco, alho marinado e ervas frescas

Polvo na brasa · 29
chimichurri fumado, batata baby e couve-coração grelhada

Steak na brasa · 32
glace de carne, escabeche de pimentos e legumes assados

MARISCADA DA COSTA

um número limitado pode estar disponível diariamente, mas recomendamos reserva com 24 horas de antecedência

uma seleção dos melhores mariscos e peixes do Atlântico, com especialidades grelhadas, cozinhadas e cruas, servidas com acompanhamentos sazonais, manteiga cítrica, molhos da casa e pão de massa mãe.

para 2 pessoas · 122
Adicionar lagosta inteira · +60

Extras · Batatas fritas, batatas Hasselback ou legumes grelhados **4.5** · Molhos **2**