

Descubriendo

“En busca de sabores memorables y renovados, una aventura llena de complejidad y emoción, de tonos y matices delicados que muestran bien mi cocina, tan única y desconcertante”

Anguila & Foie Gras

Manzana / Apio / Chili

Nuestro Pan

Hojaldre de Aceituna & Pan Rústico /
Mantequilla Ahumada / Aceite de Oliva Virgen
Extra

Vieira & Caviar

Camarón / Estragón / Guisantes

Lubina & Champiñones Silvestres

Mantequilla / Cebollino / Brócoli

Salmonete de Roca & Carabinero

Cuscús / Azafrán / Citronella / Algas

Cuello de Cerdo & Raíces

Cítricos / Pimientas

Wagyu & Trufa Negra

Chanterelles / Piñones / Salsifí / Coles

Chocolate Blanco & Frutos Rojos

Anís Estrellado / Frambuesas / Vainilla

140€

Maridaje Vínica 80€

1 Ginebra, 1 Espumoso, 3 Blancos,
2 Tintos, 1 Fortificado

Raíces

“Un viaje por las raíces de los productos, sabores y aromas de una cocina delicada y sensorial, más que alimentar, queremos emocionar”

Caballa de las Azores & Gazpacho

Pepino / Aceituna / Cilantro

Huevo & Trufa Negra

Queso de la Isla / Jus / Tocino

Nuestro Pan

Hojaldre de Aceituna & Pan Rústico /
Mantequilla Ahumada / Aceite de Oliva Virgen

Pez de San Pedro & Plancton Marino

Jengibre / Carolino / Salicornia / Berberecho

Cordero & Cebada

Nabo / Hierbas Aromáticas

Torrija & Plátano

Vainilla / Mascarpone / Ron / Dulce de Leche

100€

Maridaje Vínica 60€

1 Ginebra, 1 Espumoso, 2 Blancos,
1 Tintos, 1 Fortificado

Madre Tierra

“Una aventura entre los productos y sus orígenes, con sentido de responsabilidad por sus culturas y profundo respeto por nuestra tierra y su esencia”

Manzana & Apio

Yogur / Hinojo / Nueces / Phycoid

Cítricos & Tofu

Aguacate / Levístico / Mango / Chili

Nuestro Pan

Hojaldre de Aceituna & Pan Rústico /
Mantequilla Ahumada / Aceite de Oliva Virgen

Coliflor & Almendras

Mantequilla Noisette

Queso de Azeitão & Champiñones

Mantequilla / Salvia

Naranja & Ovos-moles

Vainilla / Limón / Yuzo

70€

Maridaje Vínica 60€

1 Ginebra, 3 Blancos, 1 Tintos, 1 Fortificado

Entrantes Fríos

Anguila & Foie Gras

Aguacate / Capuchina / Mango / Huevas De Trucha
28€

Caballa de las Azores & Gazpacho

Pepino / Aceituna / Cilantro
24€

Cítricos & Tofu

Aguacate / Levístico / Mango / Chili
20€

Entrantes Calientes

Vieira & Caviar

Camarón / Estragón / Guisantes
28€

Huevo & Trufa Negra

Queso de la Isla / Jus / Tocino
28€

Pescado

Pez de San Pedro & Plancton Marino

Jengibre / Carolino / Salicornia / Berberecho
40€

Lubina & Champiñones Silvestres

Mantequilla / Cebollino / Brócoli
40€

Salmonete de Roca & Carabinero

Cuscús / Azafrán / Citronella / Algas
40€

Carne

Cuello de Cerdo & Raíces

Cítricos / Pimientas
40€

Wagyu & Trufa Negra

Chanterelles / Piñones / Salsifí / Coles
50€

Cordero & Cebada

Nabo / Hierbas Aromáticas
40€

Vegetariano

Coliflor & Almendras

Mantequilla Noisette
20€

Queso de Azeitão & Champiñones

Mantequilla / Salvia
26€

Tradicional

Arroz de Pescado & Carabinero (2 personas)

Arroz Carolino / Cilantro
86€

Nuestra Versión de “Bacalhau à Narcisa”

Bacalao Crujiente / Escabeche / Chips / Lombarda
40€

Cabrito al Horno à Hool (2 personas)

Arroz de Horno / Patata / Verduras
74€

Postre

“Torta de Guimarões”

Almendra / Calabaza de Cabello de Ángel / Lavanda
12€

Naranja & Ovos-moles

Vainilla / Limón / Yuzo
12€

Torrija & Plátano

Vainilla / Mascarpone / Ron / Dulce de Leche
12€

Chocolate Blanco & Frutos Rojos

Anís Estrellado / Frambuesas / Vainilla
12€

Fruta Laminada

12€

Quesos de Portugal

Mermeladas / Tostadas
14€

Una lista de alérgenos está disponible para su consulta. Si tiene alguna alergia, por favor háganoslo saber.