

Couvert 4€
 Huile d'olive Quinta de Vargellas et vinaigre balsamique vieilli
 Variété de pains et pain de maïs traditionnel

Entrées

Velouté aux petit-pois 14€
 Velouté aux petit-pois avec tempura de morue à l'encre de seiche et millet soufflé,
 gambas sauvages, œufs de truite saumonée et oignons braisés

Bouillon à la perdrix 12€
 Bouillon à la perdrix et couscous mariné à la menthe, légumes du jardin et œuf de caille

Crème à la tomate 7€
 Crème à la tomate, mousse au parmesan, basilic, lard de porc Bizaro et tomate

Carabinero 24€
 Carabinero, tataki de thon, tartare de tomate et concombre, tentacules croquants de poulpe,
 anguilles fumées, réduction de vin de Porto Chip Dry et agrumes

Foie Gras 18€
 Ganache au Foie Gras et grenade, copeaux de chocolat noir, poivre rose, prune de Elvas,
 noisettes caramélisées et sponge cake à la pistache

Œuf à basse température 8€
 Œuf à basse température et sauce béarnaise, tartufe noir, jambon cru Serrano, mousse de
 pomme de terre chaude et asperges

Poissons

Poisson du marché 20€
 Poisson du marché avec légumes glacés, pomme de terre sautée, sauce au gingembre
 et coriandre

Morue 22€
 Morue et purée de haricots noirs, picanha maturée chorizo Butelo de vinhais, lard de porc Bizaro,
 paprika fumé, chou biologique à l'ail doux

Poulpe 24€
 Poulpe croquant et sauce légère au curry, patate douce rouge, chou-fleur au safran des Indes
 et mousse au citron vert kéfir

Brochet 20€
 Brochet du Douro au xerém de crabe et couteaux, langouste et émulsion à la citronnelle

Thon 24€
 Thon et crémeux d'escabèche, pouces-pieds, codium, mousse d'eau de mer, roche à l'encre de
 seiche, seiche braisée et moules glacées

Viandes

Magret de Canard	20€
Magret de canard et son riz, charcuteries régionales, pop-corn de porc, moelle confite, fromage cheddar vintage croquant et légumes du potager	
Veau	26€
Longe de veau et langue, crémeux de céleri au four, poireaux, chou kalé, pousses de brocolis, tendon de veau, sauce au miel et moutarde à l'ancienne	
Sanglier	24€
Sanglier et topinambour, champignons et olives noires, potiron rôti, chanterelles, petites carottes et navets sauce au pomme Bravo de Esmolfe	
Agneau	26€
Agneau et pommes de terre rustiques, confiture aux trois poivrons et au gingembre, shimeji, rutabaga, radis et pointes d'asperges, sauce au vin de Porto Taylor's Late Bottled Vintage	

Végétariens

Curry	20€
Légumes au curry avec riz Thai et citron vert	
Pâtes fraîches	16€
Pâtes fraîches, champignons et cœur d'artichaud	
Risotto	18€
Risotto aux légumes et safran	

Garnitures

Salade d'Automne- mélange de salades, champignons, figues, framboises et pignons	8€
Champignons des bois sautés au thym citronné	8€
Légumes rôtis aux herbes aromatiques	6€
Riz sauvage aux raisins secs dorés et pignons	7€
Cubes de maïs frit et sauce au fromage Serra	6€
Pomme de terre avec sa peau, sauté au beurre et au thym	6€

Menu Enfants

Velouté Plat Principal Dessert	18€
Velouté de légumes biologiques	5€
Tambour brésilien, tagliatelle et sauce tomate	10€
Petits steaks grillés avec salade, petites pommes de terre traditionnelles et riz	10€
Glace au chewing-gum, gommes et Smarties	5€
Fruits en tranches	5€

Menu sans gluten

Boulgour avec légumes, petits oignons et radis en pickles	12€
Brochet et riz sauvage et légumes bio, sauce à la coriandre et au gingembre	20€
Longe de veau, patate douce, mini-chou et pleurotes	26€

Si vous souffrez d'allergies ou intolérances alimentaires, veuillez-nous en informer si vous besoin d'explication sur les ingrédients.

Notas : Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, couvert inclus, ne peut être facturé au client s'il ne l'a pas demandé ou s'il n'a pas été consommé.

Les mets et boissons ne peuvent pas être changés après avoir été servis.