

Couvert 4€
 Huile d'olive de la Quinta de Vargellas et vinaigre balsamique vieilli
 Pains variés et pain de maïs traditionnel

Entrées

Chou-fleur et saumon 8€
 Velouté de chou-fleur et tartare de saumon, caviar au soja et toasts de tapioca

Crème de Tomate 7€
 Crème de tomate, écume de parmesan, basilic, bacon de porc Bisaro et tomate

Carabinier 24€
 Carabinier de l'Algarve à l'ail noir, sauce au corail, d'œufs de lompe fumés et codium

Foie Gras 18€
 Escalope de foie gras, textures de banane et coing au vin de Porto avec des amandes grillées

Steak Tartare 16€
 Veau enrobé de tartare au fromage de l'île, mayonnaise de moutarde à l'ancienne et petits oignons en betterave acide, mâche, accompagné d'un œuf à basse température et toast à l'ail et à l'huile d'olive

Poisson

Poisson du Marché 20€
 Poisson grillé, légumes glacés, pommes de terre sautées, sauce au beurre et crustacés

Morue 24€
 Morue aux amandes grillées et chorizo de porc Bisaro, potiron rôti, marrons, kokotchas et émulsion de Comté

Bar 24€
 Bar à l'aïoli aux moules et Saint-Jacques, algues, gnocchis, gambas, salicornes et œufs de truite saumonée

Poulpe 23€
 Poulpe confit dans de l'huile d'olive et ail, petites pommes de terre et oignons grillés, crème de poivrons grillés, pousses de brocoli-rave et jaune d'œuf

St. Pierre 26€
 St. Pierre, risotto aux crustacés, médaillon de homard et émulsion d'oursin, tapioca d'encre de seiche

Viande

Cerf 26€
 Cerf avec des champignons truffés, sphère de pomme de terre, chou portugais, eryngii grillé, ciboulette, betterave et sauce aigre douce

Filet muri 24€
 Filet muri, queue de bœuf, textures de carottes, trompètes de la mort, navet baby et tendon de main de veau

Joue de porc noir 18€
 Joue de porc noir, "milhos" de fromage de Serra, asperges, mini choux et purée de panais

Veau 26€
 Veau avec sauce au poivre noir, patate douce de Aljezur, ail noir et crémeux de céleri truffé et légumes bio

Végétarien

Risotto Risotto avec crème de betterave et duo d'asperges	18€
Tagliatelle Tagliatelle aux champignons sauvages	16€

Garnitures

Pommes de terre avec leur peau, sauté au beurre et au thym	6€
Carottes baby glacées et marrons	8€
Légumes rôtis à l'huile d'olive vierge	6€
Salade des champs et pignons grillés, pomme, crumble au pain et épices en vinaigrette au cidre	8€
Champignons des bois sautés avec au thym citronné	8€
Crèmeux de pomme de terre Astérix	7€

Menu Enfants

Velouté Plat Principal Dessert	18€
Velouté de légumes bio	5€
Loup de mer grillé et linguine carbonara	10€
Faux-filet grillé, salade et petites pommes de terre traditionnelles	10€
Glace à la vanille, chocolat et smarties	5€
Fruits en tranches fines	5€

Desserts

Pudding Pudding de potiron butternut, chips aux graines de potiron grillé, crèmeux aux marrons, neige de fromage frais et glace au vin de Porto	10€
Cheesecake Cheesecake à la banane, noix de pecan caramélisée, réduction de vins do Porto Tawny 10 ans avec sauce et glace au chocolat noir	10€
Chocolat Tarte au chocolat et croquant aux cacahuètes, toffee et glace au caramel salé	10€
Framboises Texture de framboises fraîches, gelée de vin de Porto et crème de mascarpone à la vanille	10€
Sélection de fruits en tranches	8€
Plateau de fromages nationaux, confitures et toasts	14€

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.