

Couvert: 4€

Azeite Quinta de Vargellas com vinagre balsâmico envelhecido
Variedade de pão e broas tradicionais

Entradas

Couve-flor e Salmão

Creme de couve-flor e tártaro de salmão em azeite de limão e cebolinho
6€

Caldo de peixe da nossa Costa

Barriga de robalo, vieira, tagliatelle de arroz e ovas de truta salmonada
12€

Atum

Atum braseado, lâminas de pepino, rabanetes, tártaro de abacaxi, espuma e rebentos de coentros
14€

Alheira e Ovo

Cannelloni de couve portuguesa e alheira, ovo a 63 °C, cogumelo pied bleu, compota de tomate, alho fermentado e torresmos
10€

Cavala

Cavala e citrinos, coração de tomate e raiz de salsa, wasabi e brotos de ervilha
9€

Saladas

Salada Verde

Rúcula, misto de alfaces, pepino baby, endívias e vinagrete de cidra
6€

Salada de Pera

Salada de pera, barriga de porco fumado e queijo de cabra, misto de alfaces, frutos secos e compota de cereja balsâmica
8€

Salada de Salmão Fumado

Salada de salmão fumado, abacate, morangos, misto de alfaces e maionese de wasabi
10€

Clássicos

Peixe da Lota

Peixe da lota grelhado, juliana de legumes, batata sauté, molho de manteiga e aromáticos
15€

Naco de Vazia

Naco de vazia grelhado com molho da posta, batatinhas de forno e grelos ao alho
20€

Peixe

Bacalhau

Bacalhau de meia cura, lagostins e sua emulsão, arroz cremoso de amêijoas
19€

Robalo

Robalo de anzol, cebola em tinta de choco, mexilhões, lulas, algas e salicórnia
19€

Polvo

Polvo confitado em azeite e alho, batatinhas e cebolas assadas, pimentos assados,
creme de grelos e gema de ovo
20€

Salmão e Beterrabas

Linguine de beterraba, endívias grelhadas e funcho baby
16€

Carne

Vitelão

Lombo de vitelão, batata galette, couve-de-bruxelas e legumes bio, cebolinhas em molho de
vinho tinto do Douro
24€

Pato

Magret de pato, puré e espiga de milho fumado, cenourinhas, pak choi e molho de LBV
18€

Cordeiro

Lombinho de cordeiro em alho e alecrim, queijo de cabra, couve lombarda,
rutabaga e duo de espargos
18€

Porco Ibérico

Plumas de porco ibérico, batata-doce assada, cenoura negra, cogumelo pleurotus e
emulsão de cogumelos do bosque
16€

Vegan

Risotto

Risotto de espargos e açafraão das Índias
14€

Soba de Trigo

Soba com legumes da horta, tofu grelhado e miso
12€

Menu Infantil

18€

Creme | Prato Principal | Sobremesa

Creme de legumes bio
5€

Robalinho grelhado com linguine à carbonara
10€

Bifinhos grelhados com salada e batatinhas tradicionais
10€

Caiu o meu gelado de baunilha, chocolate e pintarolas
5€

Sobremesas

Variações de Maçã e Toffee

Maçã caramelizada em massa filo crocante e cremoso de toffee, puré de maçã bravo esmolfe, sorvete de maçã granny smith e poejo
8€

Chocolate e Avelãs

Arroz tufado de chocolate, mousse de avelã, merengue de baunilha e gelado de avelã
10€

Coco, Ananás e Hortelã

Pudim de coco, cremoso de cereja balsâmica, gel de ananás e hortelã, sorvete de ananás
9€

Framboesas

Tarte de framboesas frescas, merengue caramelizado, gel de vinho do Porto, mousse de queijo mascarpone e texturas de framboesa
8€

Seleção de fruta laminada

7€

Carrinho de queijos nacionais, compota e tostas

14€

Intolerâncias e alergias alimentares: antes de efetuar o seu pedido, por favor comunique-nos se necessita de esclarecimento sobre os ingredientes.

Notas: Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Os produtos alimentares uma vez escolhidos e servidos consideram-se comprados, não sendo permitidas trocas ou devoluções.