

Couvert 4€
Azeite Quinta de Vargellas com vinagre balsâmico envelhecido
Variedade de pão e broas tradicionais

Entradas

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

Caldo de peixe da nossa Costa 12€
Barriga de robalo, vieira, tagliatelle de arroz e ovas de truta salmonada

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

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

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

Saladas

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

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

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

Clássicos

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

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

Peixe

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

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

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

Salmão e Beterrabas 16€
Linguine de beterraba, endívias grelhadas e funcho baby

Carne

Vitelão	24€
Lombo de vitelão, batata galette, couve-de-bruxelas e legumes bio, cebolinhas em molho de vinho tinto do Douro	
Pato	18€
Magret de pato, puré e espiga de milho fumado, cenourinhas, pak choi e molho de LBV	
Cordeiro	18€
Lombinho de cordeiro em alho e alecrim, queijo de cabra, couve lombarda, rutabaga e duo de espargos	
Porco Ibérico	16€
Plumas de porco ibérico, batata-doce assada, cenoura negra, cogumelo pleurotus e emulsão de cogumelos do bosque	

Vegan

Risotto	14€
Risotto de espargos e açafrão das Índias	
Soba de Trigo	12€
Soba com legumes da horta, tofu grelhado e miso	

Menu Infantil

Creme Prato Principal Sobremesa	18€
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€
Fruta laminada	5€

Sobremesas

Variações de Maçã e Toffee	8€
Maçã caramelizada em massa filo crocante e cremoso de toffee, puré de maçã bravo esmolfe, sorvete de maçã granny smith e poejo	
Chocolate e Avelãs	10€
Arroz tufado de chocolate, mousse de avelã, merengue de baunilha e gelado de avelã	
Coco, Ananás e Hortelã	9€
Pudim de coco, cremoso de cereja balsâmica, gel de ananás e hortelã, sorvete de ananás	
Framboesas	8€
Tarte de framboesas frescas, merengue caramelizado, gel de vinho do Porto, mousse de queijo mascarpone e texturas de framboesa	
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.