

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

## Entradas

**Creme de Ervilha** 14€  
Creme de ervilha com bacalhau em tempura de tinta de choco e millet puff, camarão selvagem, ovas de truta salmonada e cebola braseada

**Consommé de Perdiz** 12€  
Consommé de perdiz com couscous marinado em hortelã-pimenta, legumes da horta e ovo de codorniz

**Creme de Tomate** 7€  
Creme de tomate, espuma de parmesão, manjericão, toucinho Bísaro e tomate

**Carabineiro** 24€  
Carabineiro, tataki de atum, tártaro de tomate e pepino doce, tentáculos de lula crocante, enguia fumada, redução de Vinho do Porto Taylor's Chip Dry e citrinos

**Foie Gras** 18€  
Ganache de Foie Gras com romã, lascas de chocolate negro, pimenta rosa, ameixa de Elvas, avelãs caramelizadas e bolo de pistachios

**Ovo a Baixa Temperatura** 8€  
Ovo a baixa temperatura com molho bearnês, tartufo negro, presunto Serrano, espargos e espuma de batata tépida

## Peixes

**Peixe da Lota** 20€  
Peixe da lota com legumes glaciados, batata salteada, molho de gengibre e coentros

**Bacalhau** 22€  
Bacalhau com puré de feijão preto, picanha maturada, butelo de Vinhais, toucinho Bísaro, paprica fumada e couve biológica em alho doce

**Polvo** 24€  
Polvo crocante com molho ligeiro de caril e batata-doce roxa, couve-flor em açafrão das Índias e espuma de lima kaffir

**Lúcio** 20€  
Lúcio do rio Douro com xerém de sapateira e lingueirão, lagosta e emulsão de citronela

**Atum** 24€  
Atum com cremoso de escabeche, percebes, codium, espuma de água do mar, rocha de tinta de choco, lula braseada e mexilhão glaciado

## Carnes

<b>Magret de Pato</b>	20€
Magret de pato com arroz do mesmo e enchidos regionais, pipocas de porco, moela confitada, crocante de queijo Cheddar vintage e legumes da horta	
<b>Vitelão</b>	26€
Lombinho de vitelão e língua, cremoso de aipo assado, alho francês, couve kale, rebentos de brócolos, tendão de vitela, molho de mel e mostarda antiga	
<b>Javali</b>	24€
Javali com tupinambo, terra de cogumelos e azeitona preta, abóbora assada, cogumelos chanterelles, cenouras e nabos baby com molho de maçã Bravo de Esmolfe	
<b>Borrego</b>	26€
Borrego com batata rústica, compota de três pimentos e gengibre, Shimeji, rutabaga, rabanetes e pontas de espargos com molho de Vinho do Porto Taylor's Late Bottled Vintage	

## Vegetarianos

<b>Caril</b>	20€
Caril de legumes com arroz Thai e lima	
<b>Pasta Fresca</b>	16€
Pasta fresca com cogumelos e coração de alcachofra	
<b>Risotto</b>	18€
Risotto de legumes e açafrão	

## Acompanhamentos

Salada de Outono - mistura de alfaces, cogumelos, figos, framboesas e pinhões	8€
Cogumelos do bosque salteados com tomilho limão	8€
Legumes assados com ervas aromáticas	6€
Arroz selvagem com sultana dourada e pinhões	7€
Cubos de milho frito e molho de queijo da Serra	6€
Batata com pele, salteada em manteiga e tomilho	6€

## Menu Infantil

<b>Sopa   Prato Principal   Sobremesa</b>	18€
Creme de legumes biológicos	5€
Corvina, tagliatelle e molho de tomate	10€
Bifinhos grelhados com salada, batatinhas tradicionais e arroz	10€
Gelado de chiclete, gomas e pintarolas	5€
Fruta laminada	5€

## Menu sem Glúten

Bulgur com legumes, cebolinhas e rabanetes em pickle	12€
Lúcio com arroz selvagem e legumes biológicos, molho de coentros e gengibre	20€
Lombinho de vitelão com batata-doce, mini couve com repolgas	26€

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.