

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

### Entradas

**Couve-flor e Salmão** 8€  
 Creme de couve-flor e tártaro de salmão, caviar de soja e tostada de tapioca

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

**Carabineiro** 24€  
 Carabineiro do Algarve com alho negro, vieira, molho de coral, ovas de lumpo fumadas e codium

**Foie Gras** 18€  
 Escalope de foie gras, texturas de banana e marmelo em vinho do Porto com avelãs torradas

**Bife Tártaro** 16€  
 Novilho envolvido em tártaro de queijo da ilha, maionese de mostarda Anceinne e cebolinhas em beterraba ácida, canónigos, acompanhado com ovo a baixa temperatura e tosta de alho e azeite

### Peixes

**Peixe da Lota** 20€  
 Peixe da lota grelhado, legumes glaciados, batata sauté, molho de manteiga e crustáceos

**Bacalhau** 24€  
 Bacalhau com avelãs torradas e chouriço de porco Bísaro, abóbora assada, castanhas, kokotchas e emulsão de queijo Comté

**Robalo** 24€  
 Robalo com aioli de mexilhões e vieira, algas, gnocchis, gambas, salicórnias e ovas de truta salmonada

**Polvo** 23€  
 Polvo confitado em azeite e alho, batatinhas e cebolas assadas, creme de pimentos assados e grelos com gema de ovo

**Peixe galo** 26€  
 Peixe galo, risotto de crustáceos, medalhão de lavagante e emulsão de ouriço do mar, tapioca de tinta de choco

### Carnes

**Veado** 26€  
 Veado com cogumelos trufados, esfera de batata, couve Portuguesa, eringi grelhado, ceboulette, beterraba e molho agridoce

**Vazia maturada** 24€  
 Vazia maturada, rabo de boi, texturas de cenouras, trompetas da morte, nabo baby e tendão de mãozinha de vitela

**Bochecha de porco preto** 18€  
 Bochecha de porco preto, milhos de queijo da Serra, espargos, mini couve e puré de cherovia

**Vitelão** 26€  
 Vitelão com molho de pimenta preta, batata doce de Aljezur, alho negro e cremoso de aipo trufado e legumes bio

## Vegetarianos

<b>Cevadotto</b> Cevadotto com creme de beterraba e duo de espargos	18€
<b>Tagliatelle</b> Tagliatelle de cogumelos selvagens	16€

## Acompanhamentos

Batata com pele, salteada em manteiga e tomilho	6€
Cenourinhas baby glaciadas e castanhas	8€
Legumes assados em azeite virgem	6€
Salada do campo com pinhões tostados, maçã, crumble de pão e especiarias em vinagrete de sidra	8€
Cogumelos do bosque salteados em tomilho limão	8€
Creoso de batata Asterix	7€

## Menu Infantil

<b>Creme   Prato Principal   Sobremesa</b>	18€
Creme de legumes bio	5€
Robalinho grelhado com linguine à carbonara	10€
Bifinhos grelhados com salada e batatinhas tradicionais	10€
Gelado de baunilha, chocolate e pintarolas	5€
Fruta laminada	5€

## Sobremesas

<b>Pudim</b> Pudim de abobora menina, chips de sementes de abobora tostada, creoso de castanhas, neve de queijo fresco e gelado de vinho do Porto	10€
<b>Cheesecake</b> Cheesecake de banana, noz pecan caramelizada, redução de vinho do Porto Tawny 10 anos com molho e gelado de chocolate negro	10€
<b>Chocolate</b> Tarte de chocolate e crocante de amendoim, toffee e gelado de caramelo salgado	10€
<b>Framboesas</b> Textura de framboesas frescas, gel de vinho do Porto e creme de queijo Mascarpone de baunilha	10€
<b>Seleção de fruta laminada</b>	8€
<b>Carrinho de queijos nacionais, compota e tostas</b>	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.