

COUVERT 5€

Selección de pan tradicional portugués, aceite de oliva de nuestras granjas, vinagre balsámico

ENTRADAS

PUERRO 14€

Asado, broa (pan de maíz) de avintes, alga nori, vichyssoise ahumada, picatostes de hierbas, caviar avruga, puerro crujiente, codium, yema empanada, aceite de salicornia

JUREL 15€

Aliñado y braseado, consomé de espinas, velo de encurtido de cebolla roja, corazón de tomate, texturas de remolacha.

PERDIZ 17€

Pechuga y rillete, anís, champiñones de París, mini mazorca de maíz, jugo de perdiz

VIEIRAS 21€

Braseada, pistacho, crema de chirivía, espárrago blanco, bimi y chalupa de jalapeño, manzana Granny Smith, alubia roja

PESCADO

BACALAO 25€

Confitado, espuma de pil-pil, endibia ahumada, puré de puerro

CORVINA 27€

Menestra de choco, emulsión de cilantro

ATÚN 29€

Medallón, mantequilla noisette de vainilla y laurel ahumado, crema de cebolla asada, salsa marinera, col rizada, cebada de tomate y limón

PULPO 30€

De las aguas del Algarve, gratinado de patata y pastinaca, airbag, Pappadums, col rizada, habas con chorizo, salsa de berros & bordalesa

CARNE

TERNERA 25€

A baja temperatura, patata confitada, sourdough, gamjatang de verduras, caldo de ternera

CERDO IBÉRICO 25€

Aguja en "sous vide", salmuera de hinojo, aligot de patata y queso de oveja de la Serra da Estrela, jugo de grosella lactofermentada

PATO 26€

Magret, crema de patata y remolacha, crujiente de mostaza, láminas de remolacha en pickle, jugo de Campari

NOVILLO 34€

Filet Mignon, cebolla caramelizada, cogollo de lechuga, rama de apio, champiñones shitake, salsa de "tripas à moda do porto"

VEGETARIANO

NABO En diferentes texturas, nabo tierno, polvo de carbón, salsa "beurre blanc" de nabo, aceite de nabos	18€
CURRI Basmati, seitán y soja jengibre rosa, verduras bio, pan Naan	19€

GUARNICIONES

ARROZ DE EMBUTIDOS Basmati, chorizo de carne, bacon, salsa	5€
PATATA FRITA RÚSTICA Mayonesa de anchoas, hinojo	5€
ENSALADA DE HOJAS VERDES Tomate cherry, hojas del campo, pepino, vinagreta de frambuesa	7€
ENSALADA DE PATATA Mayonesa, pepinillos, mostaza, bacon, perejil fresco	8€

MENÚ INFANTIL

Sólo disponible para niños de hasta 12 años.

ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL + POSTRE	18€
CREMA DE VERDURAS BIOLÓGICAS Aceite de oliva de nuestras granjas	4€
SALMÓN Arroz con guisantes y ensalada	12€
TAGLIATELLE Carne picada a la boloñesa, parmesano	12€
WAFFLE 2 bolas de helado	5€
FRUTA LAMINADA	6€

POSTRES

CHEESECAKE DE BANANA Garam masala, crema inglesa de hoja de platanera, confit de limón, helado de caramelo salado	9€
"A CHUVA" Coco, arándano, algodón de azúcar, crujiente ácido	10€
MANZANA ASADA Kataifi, castaña, clavo, vainilla bourbon, nuez pecana	11€
PANACOTTA DE MAÍZ Ahumada, gel de barbas de maíz, jengibre, limón	11€