

Vino

**MENU DEGUSTAÇÃO
DO CHEF**

5 MOMENTOS

Cavala Local

Servida com maçã verde, cebola em pickle, azeitonas e laranja

Terrina de Porco

Pinhões e molho de mostarda, com pão de massa mãe

Bacalhau Confitado

Ervilhas, molho pil-pil e azeite virgem extra

Bochecha de Wagyu Cozinhada Lentamente

Salada de iogurte, pepino e endro

Mousse de Queijo Creme

Curd de limão e ganache de frutos vermelhos

60€ PP

110€ PP com harmonização de vinhos

7 MOMENTOS

Ostra da Ria Formosa 🦪🦪

Servida com molho ponzu e raspa de lima

Cavala Local 🐟🍷

Servida com maçã verde, cebola em pickle, azeitonas e laranja

Salada de Alho-Francês 🥗🥑🥒

Pêssego, iogurte, avelã e raspa de limão

Terrina de Porco 🍖🌿🍷🍷

Pinhões e molho de mostarda, com pão de massa mãe

Polvo Local 🐙🌿🌿🦪

Espinafres cremosos, batata baby assada e pasta de tomate seco

Bochecha de Wagyu Cozinhada Lentamente 🍖🌿🌿🌿🍷🍷

Salada de iogurte, pepino e endro

Esferas de Chocolate 🍫🍫🌿🌿

Pistácio, gengibre e especiarias

75€ PP

140€ PP com harmonização de vinhos

Vino

MENU À LA CARTE

COUVERT 🐟🍷🌿

Chalotas, cornichons, alho confitado, anchovas do Cantábrico, azeitonas taggiasche e azeite virgem extra, servidos com pão de massa mãe

€4.50

OSTRAS

Ostras da Ria Formosa 🐚🍷

Meia dúzia | Dúzia

€27 | €50

Molhos (servidos à parte)

Manga e chili
Maçã, aipo e vinagre de vinho branco
Cebolinho e vinagre de vinho tinto

TÁBUAS DE QUEIJO E CHARCUTARIA

Seleção de Queijos 🧀🍷🌿

Servida com pão de massa mãe

Seleção de Degustação €28 | Grande Seleção €38

Seleção de Charcutaria 🍖🍷🌿

Servida com pão de massa mãe

Seleção de Degustação €26 | Grande Seleção €36

PEIXES & CONSERVAS

Anchovas do Cantábrico "00" 🐟

€3 por unidade

Conserva de cambados 🐟

Atum branco fresco de Burela em azeite

€14

Belmar 🐟

Sardinhas sem pele e sem espinhas em azeite

€14

Peixe-agulha 🐟

Peixe-agulha em azeite virgem extra

€14

ENTRADAS & PRATOS

Crudo de Robalo, Camarão e Lagostim 🐟🦞

Ovas de peixe Bottarga, limão e azeite virgem extra

€28

Cavala Local 🐟🥗

Servida com maçã verde, cebola em pickle, azeitonas e laranja

€20

Salada de Alho-Francês 🥗🥗🥗

Pêssego, iogurte, avelã e raspa de limão

€16

Terrina de Porco 🐷🥗🥗🥗

Pinhões e molho de mostarda, com pão de massa mãe

€18

Salada de Burrata 🍷🍴

Endívias, romã e batata-doce

€18

Bacalhau Confitado 🐟🍴

Ervilhas, molho pil-pil e azeite virgem extra

€26

Polvo Local 🍷🍴🍴

Espinafres cremosos, batata baby assada e pasta de tomate seco

€28

Bochecha de Wagyu Cozinhada Lentamente 🍷🍴🍴🍴🍴

Salada de iogurte, pepino e endro

€28

SOBREMESAS

Esferas de Chocolate 🍷🍴🍴🍴

Pistácio, gengibre e especiarias

€12

Mousse de Queijo Creme 🍷🍴

Curd de limão e ganache de frutos vermelhos

€12

🍷 Ovo 🍴 Laticínios 🍴 Glúten 🍷 Frutos secos 🐟 Peixe 🍷 Dióxido de enxofre 🍷 Moluscos 🍷 Sesámo 🍷 Amendoins
🍷 Cereais 🍷 Álcool 🐷 Porco 🍷 Vegano 🍷 Vegetariano 🍷 Aipo 🍷 Tremoço 🍷 Mostarda 🍷 Soja 🍷 Crustáceos

Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor. Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar por favor informe-nos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. É proibida a venda e consumo de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos. O nosso menu inclui opções de peixe de origem local ou com certificação sustentável, e privilegiamos ingredientes de origem local. Este estabelecimento possui livro de reclamações.