



## COUVERT

2,00€ per person

Homemade bread

Flavoured butter, carrot purée & pumpkin seed pesto

## STARTERS

Earl Grey smoked duck, caramelised pear salad with pomegranate 7,00€

Seared scallops with cauliflower purée curry oil 13,00€

Caesar salad with pumpkin seeds, grilled chicken 6,00€

Freshly marinated sardine fillets with pepperade 8,00€

Roast pepper, pickled garlic, tomato bruschetta **Vg** 5,50€

Roast beef marrowbone with grilled focaccia toasts 6,00€

Wild mushroom cappuccino with porcini powder, truffle oil **V** 5,50€

Chicken liver paté, muscatel jelly, toasts 6,00€

Codfish croquettes, hot garlic potato aioli, beetroot, fine herbs 5,00€

Chicken lollipops, homemade sweet chilli sauce, red cabbage slaw 8,00€

Guinness & treacle cured salmon with warm dill potatoes 9,00€

**THE** Prawn Cocktail - fresh local Quarteira prawns, homemade cocktail sauce 13,50€

Grilled quail piri piri, herbed parmentier potatoes 7,00€

## MAINS

Grilled rib eye with dauphinoise potatoes, spinach & mushroom salad, horseradish butter 24,00€

Grillet fillet steak with dauphinoise potatoes, spinach & mushroom salad, horseradish butter 26,00€

Roast duck with roast fig & port wine jus, garlic spinach, sauteed potatoes 17,00€

Honey glazed breast of chicken stuffed with gorgonzola, green beans, olive oil mash 15,00€

Orange & tarragon poached salmon, confit tomato, olive oil mash 15,00€

Homemade pumpkin & fresh cheese ravioli with pumpkin seeds, pannagratia **V** 13,00€

Lentil & sweet potato Dahl with cauliflower rice **Vg** 13,00€

Fillet of seabream, green beans, saffron potatoes, St. Tropicaine sauce 18,00€

Crispy pork belly, black pudding & apple mash, pommery mustard sauce 16,00€

## SIDES

Red wine baked onions with thyme & bay leaf **Vg** 2,00€

House salad **Vg** 2,00€

Truffle fries with parmesan **V** 2,50€

Honey roasted root vegetables **Vg** 2,00€

Braised charred leeks in butter & chicken stock 2,50€

## DESSERTS

Fondant de chocolate, honey & ginger ice cream **V** 5,50€

Lavender Crème brûlée **V** 4,50€

Plum & ginger crumble, vanilla ice cream **V** 4,50€

Passion fruit cheesecake **V** 5,00€

Ice cream selection (per scoop) **V** 3,00€

If you have any intolerances, please request a copy of the allergens menu. No drink, dish or couvert can be charged if not requested by the customer and is returned untouched. A complaint book is held at our reception and is also available online. Prices include VAT at the legal rate.

CREATIVE KITCHEN. STUNNING SETTING



## COUVERT

por pessoa 2,00€

Pão da casa

Manteiga aromatizada, pasta de cenoura, pesto de sementes de abóbora

## ENTRADAS

Peito de pato fumado em chá Earl Grey, salada de pêra caramelizada com romã 7,00€

Vieiras coradas com puré de couve flor e óleo de caril 13,00€

Salada César, sementes de abóbora e frango grelhado 6,00€

Filetes de sardinha marinados com pepperade 8,00€

Bruschetta de pimentos assados, alho e tomate **Vg** 5,50€

Tutano assado servido com tostas de focaccia 6,00€

Cappuccino de cogumelos selvagens, óleo de trufas e pó de porcini **V** 5,50€

Paté de fígado de galinha com geleia de vinho Moscatel servido com tostas 6,00€

Pasteis de bacalhau, aioli de batata e alho, beterraba e ervas aromáticas 5,00€

Chupa chupa de frango, molho caseiro de malagueta doce, salada de couve roxa 8,00€

Salmão curado em melaço de cana e Guinness, com em batata com endro 9,00€

● cocktail de camarão - camarão fresco de Quarteira, molho cocktail caseiro 15,00€

Codorniz piri piri, batata parmentier com ervas 7,00€

## PRATOS PRINCIPAIS

Acém grelhado com batata gratinada, salada de espinafres e cogumelos, manteiga de rábano picante 24,00€

Lombo do novilho grelhado com batata gratinada, salada de espinafres e cogumelos, manteiga de rábano picante 26,00€

Peito de pato com jus de figo e vinho do Porto servido com batata salteada e espinafres com alho 17,00€

Peito do frango glaceado com mel e queijo gorgonzola, feijão verde e puré de batata com azeite 15,00€

Salmão escalfado com estragão e laranja, tomate confit, puré de batata com azeite 15,00€

Ravioli caseiro de abóbora e requeijão, sementes de abóbora e pannagratta **V** 13,00€

Guisado de lentilhas e batata doce com arroz de couve-flor **Vg** 13,00€

Filete de dourada, feijão verde, batata com açafrão, molho St. Tropézienne 18,00€

Barriga do porco crocante, puré de morcela e maçã, molho de Mostarda à l'Ancienne 16,00€

## ACOMPANHAMENTOS

Cebola roxa assada no forno com vinho tinto e tomilho **Vg** 2,00€

Salada da casa **Vg** 2,00€

Batata fritas com óleo de trufas e queijo parmesão **V** 2,50€

Legumes assados com mel **Vg** 2,00€

Alho francês grelhado em manteiga e caldo de galinha 2,50€

## SOBREMESAS

Fondant de chocolate, gelado de gengibre e mel **V** 5,50€

Crème brûlée de alfazema **V** 4,50€

Crumble de ameixa e gengibre, gelado de baunilha **V** 4,50€

Cheesecake de maracujá **V** 5,00€

Seleção de gelados (cada bola) **V** 3,00€

Nenhum produto ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de Reclamações (suporte papel/on-line). Preços com IVA à taxa legal em vigor. Este estabelecimento possui informação disponível sobre os géneros alimentícios que contêm substâncias alergénicas, se pretender consultar, solicite ao staff de serviço.

COZINHA CRIATIVA . AMBIENTE DESLUMBRANTE