



JANTAR • DINNER

19:00 - 22:00

COUVERT

Pão, pasta de azeitona, manteiga com flor de sal, azeite extra virgem 6.5
Bread, olives tapenade, salted butter, extra virgin olive oil

ENTRADAS • STARTERS

Tártaro de carne maturada, esfera de trigo, mostarda Dijon, balsâmico de Modena 17.50
Matured meat tartar, wheat, Dijon mustard, Modena balsamic vinegar

Cavala fumada, quenelle de grão e escabeche de tangerina 11
Smoked mackerel, chickpeas quenelle and pickled tangerine

Calamar grelhado, manteiga de carabineiro, lima 18
Grilled squid, scarlet prawn butter, lime

Alheira recheada com queijo, verdes do campo e ovo de codorniz 14.50
Portuguese sausage stuffed with cheese, wild greens and quail egg

Morceia de Monchique, puré de maçã assada, emulsão de coentros 12.50
Monchique blood sausage, roasted apple puree, coriander

Bisque do mar, medalhão de lavagante e azeite de citronela 17.50
Bisque from the sea, lobster medallion, citronella olive oil

SOPAS • SOUPS

Creme de Tomate com ovo escalfado e coentros 8
Tomato soup with poached egg and coriander

Creme de legumes 6.5
Vegetables soup

PEIXE • FISH

Risotto de Carabineiro, lima, Grane Padano 29,5
Scarlet prawn risotto, lime, Grane Padano cheese

Polvo à Lagareiro, batata doce, redução de salsa 28
Roasted octopus Lagareiro style, sweet potato, parsley

Lombo de bacalhau recheado com presunto, feijoca, lingueirão, broa 27.50
Codfish stuffed with smoked ham, stewed beans, razor clams, corn bread

Filete de Robalo, esmagado de batata doce e molho bearnês 26
Seabass fillet, mashed sweet potato, bernaise sauce

Massada de peixe fresco com marisco 23.50
Stewed fish pasta with shellfish

CARNE • MEAT

Prime Rib, aligot, seleção de legumes 37
Prime Rib, aligôt, vegetables selection

Vitela maturada, tomilho, alecrim, trilogia de legumes 29
Matured veal, thyme, rosemary, mixed vegetables

Magret de pato, risotto de laranja e misô 26.5
Duck magret, orange and misô risotto

Plumas de porco preto, migas de batata, molho vilão 24
Iberian pork, potato crumbs, vilão sauce

Bochechas de porco preto em vinho tinto, risotto de miscaros e avelã 25.5
Pork cheeks cooked with red wine, hazelnuts and mushrooms risotto

VEGETARIANO • VEGETARIAN

Lasanha de espinafres e ricotta 18
Spinach and ricotta lasagna

Moqueca de banana da terra, pimentos padrão e arroz de côco 17
Plantain moqueca, padrón peppers and coconut rice

SOBREMESAS • DESSERTS

Pudim Abade de Priscos, massa brick, chutney de fruta 9.5
Abade de Prisco pudding, brick dough, fruit chutney

Farofias com leite crême de toranja e licor de pastel de nata 7
Farofias with caramelized milk custard and pastel de nata liquor

Tartelete de côco com abacaxi caramelizado e especiarias 7.5
Coconut tartelete with caramelized pineapple and spices

Tarte de azeitona, curd de laranja e queijo de azeitão 8
Olive tart, orange curd and Azeitão cheese

Seleção de Fruta 6.5
Fruit selection

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, food or drink can be charged if not requested by the customer even if it is consumed. Complaint book available. VAT included.