

Jantar Gourmet

ENTRADA

Milfolhas de Queijo de Cabra 16€ Massa folhada, Queijo de Cabra, Ameixa	Bolinhas de Alheira 16€ Sweet Chilli, Ovo, Panko	Carpaccio de Polvo 16€ Pimentos, Vinagrete, Coentros
Peixinhos da Horta 12€ Feijão verde, Flor de Sal, Pimenta	Ceviche de Garoupa e Robalo 18€ Cebola Roxa, Coentros, Malagueta, Lima	Sopa de Legumes 8€ Legumes da nossa Horta

PRATO PRINCIPAL

PEIXE

Garoupa Grelhada 34€
Legumes Glaceados, Manteiga, Limão, Endro

Bacalhau Confitado 36€
Batata Doce, Cenoura, Vinho Tinto

Polvo Glaciado 36€
Batata Doce, Espinafre, Tomate Canassé

Salada de Garoupa 28€
Legumes, Alface, Camarão, Manga

Tamboril Molho Champagne 34€
Aipo, Abacate, Amendoa

VEGETARIANO

Risotto de Abóbora 23€
Abóbora, Pinhão, Rúcula

Rolinhos de Courgette 23€
Queijo, Tomate Seco

Esparguete à Carbonara 20€
Legumes da nossa Horta, Parmesão Ovo

CARNE

Lombo de Novilho 32€
Batata Gratinada, Esparregado Presunto

Bochechas de Porco 30€
Batata Doce, Cenoura, Vinho Tinto

Esparguete à Carbonara 20€
Bacon, Parmesão, Ovo

VEGAN

Tofu com Legumes Baby 26€
Legumes Glaceados, Molho de Manga

SOBREMESA

Torta de Laranja 12€
Laranja Laminada, Crumble, Sorbet Laranja

Mousse de Chocolate 10€

Mousse de Lima 10€

Mousse de Café 10€
Espuma de Medronho

Creme Brulé 12€
Tomilho e Laranja

Prato de Queijo 23€
Azeitão, Nisa, Soalheira, Roquefort

"Venha descobrir os nossos pratos gourmet com sabores tradicionais, confeccionados a partir de produtos regionais frescos, respeitando a natureza e a filosofia de desperdício 0."

Chef João Branco