

TAPAS & ENTRADAS

COUVERT	Foccacia da casa, manteiga fermentada de algas, tapenade de azeitona e rillete de peixe.	3,5 /pax
OSTRAS PORTUGUESAS	Acompanhadas de vinagrete clássico de chalotas (3 /6 un.)	9 / 18€
CRUDO DE CORVINA	Corvina selvagem curada, molho à base de dashi e citrinos, kumquat, pickles de jalapeños e ovas de truta.	12€
PERCEBES, LINGUEIRÃO E MEXILHÃO	Mariscos nacionais servidos frios em vinagrete verde à base de água de tomate e óleo de coentros.	18€
ABÓBORA, BETERRABA E QUEIJO DA ILHA 	Abóbora fumada, beterraba em pickle, purê de abóbora com alho negro, óleo de menta e queijo da ilha de São Miguel dos Açores.	14€
FRITTO DI MARE	Tempura de carangueijo de casca mole, lulas e camarão. Purê de ervilha com wasabi.	12€
GAMBA ROSA COM SALSA VERDE	Gambas selvagens salteadas em salsa verde (salsa, coentros, alho e malagueta). Acompanha brioche da casa. (6 uni.)	13€
LAGOSTIM, COUVE RÁBANO E CITRONELA	Dumpling de couve rábano recheada com lagostim em caldo de lagostim, citronela, gengibre e ovas de truta	14€
LINGUEIRÃO À BULHÃO PATO	Da costa portuguesa, feito com molho tradicional à base de alho, coentros e vinho branco, servido com pão de fermentação natural.	16€

PRATOS PRINCIPAIS

MOQUECA DE PEIXE	Corvina selvagem, molho à base de leite de coco, azeite de dendê e pimentos. Acompanha arroz basmati com castanha de caju e farofa de dendê.	26€
MASSA FRESCA, COGUMELOS E CEBOLA 	Massa fresca recheada com purê de cebola caramelizada e shitake, velouté de cogumelos e cogumelos silvestres.	26€
PEIXE, AÇAÍ E CASTANHAS	Peixe da estação, purê de castanhas, molho de açaí, beurre blanc e chips de castanha.	30€
BACALHAU	Lombo de bacalhau fresco e cozido a baixa temperatura, charuto de couve recheado com broa de milho, purê de ervilha, emulsão de bacalhau e alho francês grelhado.	30€
ARROZ DE CARABINEIRO	Arroz cremoso feito com o molho das cabeças do carabineiro, com carabineiro algarvio e aioli de lima e coentros.	38€
MOQUECA DE BANANA 	Versão vegana da nossa Moqueca, com banana da terra grelhada. Acompanha arroz basmati e farofa de dendê.	18€
MENU KIDS	Peixe grelhado, purê de ervilhas e vegetais. Inclui uma bola de gelado.	15€
SALADA	Salada de folhas e flores orgânicas da estação.	3€

 Prato Vegetariano

SOBREMESAS

PAVLOVA	Pavlova, gelado de wasabi, gel e mousse de cerejas, cerejas licorosas.	8€
BABA AU PORTO	Bolo embebido em calda de vinho do Porto Dry White, pêra caramelizada e creme de cumaru.	8€
BOLO DE MANDIOCA	Bolo de mandioca, cocada morena e queijo coalho grelhado com mel.	8€
ENTREMET DE CACAU E GELADO DE CUPUAÇU	Mousse de chocolate, bolo de chocolate amargo e ganache de chocolate branco caramelizado, acompanhado de gelado de cupuaçu.	10€
GELADO	Bola de gelado artesanal da célebre Gelataria Portuense, fundada em 1927 (consultar sabores disponíveis).	4€