



RESTAURANT AND WINE BAR

MENU

MENU SABORES DO CAMPO AO MAR

59
por pessoa

Salada de beterraba biológica, óleo de nozes, textura de maçã, nosso requeijão

Filete de espada meunière, pickles caseiros, polenta cremosa de tomate confitado e rúcula

OU

Supremo de frango, molho de Tagine, orzotto e alcaparras

Cheesecake de banana, amendoim com caramelo salgado, sorvete de pitanga

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS
(3 Vinhos)

28,50
por pessoa

MENU TERROIR 4 MOMENTOS

79
por pessoa

Tataki de Atum, manga, coentros, puré de abacate e wasabi

Misto de peixe local, risoto Acquerello extra velho com curcuma, enchidos do mar

Entremeada de leitão, molho de cidra, fricassé de batata, pastinaca, couve romanesco e maçã salteada

Rabanadas de brioche caseiro, frutas exóticas, gelado de vinho madeira

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS
(4 Vinhos)

38
por pessoa

AS ENTRADAS

Creme de alho francês com torrada de pão de fermentação natural, gaiado seco em escabeche 14

Salada de beterraba biológica, óleo de nozes, textura de maçã e o nosso requeijão 17

Tataki de Atum, manga, coentros, puré de abacate e wasabi 21

Terrina de foie gras de pato, chutney de frutos secos 21

Tártaro bovino com toque de ostras, maionese de kimchi e wakamé, ovas de salmão 21

Salada de tomate com burrata cremosa, rúcula, molho pesto, vinagrete de tamarillo 21

OS PRINCIPAIS

Posta de pargo assado, legumes salteados, quinoa, beurre blanc com azeite de coentros 38

Filete de espada meunière, pickles caseiros, polenta cremosa de tomate confitado e rúcula 32

Misto de peixe local, risoto Acquerello extra velho com curcuma, enchidos do mar 38

Supremo de frango, molho de Tagine, orzotto e alcaparras 30

Entremeada de leitão, molho de cidra, fricassé de batata, pastinaca, couve romanesco e maçã salteada 39

Carré de borrego, texturas de funcho, panisse de grão-de-bico, molho de azeitonas galegas 38

Tomahawk de vaca grelhado, pak choi biológico, salada mista com vinagre balsâmico, batata frita caseira (2pax) 9/100gr
(900gr até 1100gr)

AS SOBREMESAS

Seleção de queijos nacional e internacional com crackers caseiros 21

Rabanadas de brioche caseiro, frutas exóticas, gelado de vinho madeira 16

Cheesecake de banana, amendoim com caramelo salgado, sorvete de pitanga 16

Pina colada com abacaxi, coco e lima 16

Cremeux de chocolate com framboesa, gelado de pistachio 16

Disponível mediante pedido: Menu vegetariano | Menu infantil | Opções sem lactose e sem glúten

Os preços estão em Euros, com IVA incluído.