

PRATOS CLÁSSICOS PARA DEGUSTAR E RECORDAR...

CLASSIC DISHES TO TASTE AND REMEMBER...

FOIE GRAS E NECTARINA

FOIE GRAS AND NECTARINE

Escalope de foie, nectarina assada com especiarias e Vinho do Porto
Foie escalope, caramelized nectarine with Porto wine and spices

27€

VEGETAIS, REBENTOS E FOLHAS 

VEGGIES, SHOOTS AND LEAFS

Salada de vegetais frescos e grelhados com folhas frescas
Fresh and grilled vegetables salad with fresh leafs

19€

ALHO FRANCÊS 

LEEK

Assado e em creme com azeite de salva limão
Roasted, creamed with sage and lemon olive oil

19€

OVO E COGUMELOS 

EGG AND MUSHROOMS

Raviolis de cogumelos com ovo a 63°C, espinafres e molho de queijo de ilha dop
Mushrooms Raviolis, egg at 63 °C, spinaches and dop local cheese sauce

24€

PEIXE ESPECIAL DO DIA

FRESH FISH OF THE DAY

Peixe fresco do dia com vegetais grelhados e molho de cebolinho
Fresh grilled fish of the day with veggies with chive sauce

31€

MOMENTOS PARA PARTILHAR (EXCLUSIVO PARA 02 PESSOAS)

MOMENTS TO SHARE (EXCLUSIVE FOR 02 PEOPLE)

LAVAGANTE E VIEIRAS

LOBSTER AND SCALLOPS

Em arroz caldoso com infusão de coentros e brandy
Rice with coriander infusion and brandy

78€

CATAPLANA DE CARABINEIRO, AMÊIJOAS E MEXILHÃO

CATAPLANA OF SCARLET SHRIMP, CLAMS AND MUSSELS

75€

VITELA MATURADA

MATURED VEAL

Costeletão e mini vegetais grelhados com sucos de carne
"Costeletão" with grilled mini veggies and meat juice

81€

 Pratos vegetarianos - Vegetarian courses