

Entradas & Sopas

STARTERS & SOUPS

Xerém cremosos em caldo de mariscos, <i>S</i> camarão rosa do Algarve e salicórnias da Ria Formosa <i>Seafood broth scented creamy xerem</i> <i>Algarve pink shrimp and Ria Formosa salicornias</i>	€ 22,00
Soufflé de ovo, <i>VS</i> em cama de espargos brancos e cogumelos selvagens, espuma de trufa e limão <i>Egg soufflé,</i> <i>over white asparagus and wild mushrooms, lemon and truffle foam</i>	€ 28,00
Tártaro de novilho <i>S</i> com tapioca crocante de açafrão, salada de rabanetes e cogumelos, vinagrete de sementes de abóbora <i>Beef tartar</i> <i>with crispy saffron tapioca, radish and mushroom salad, pumpkin seed vinaigrette</i>	€ 24,00
Salada morna de legumes de Inverno, <i>VVS</i> sobre puré de cogumelos selvagens, aletria de batata-doce roxa e coulis de tomate assado <i>Warm winter vegetable salad,</i> <i>over wild mushrooms purée, purple potato vermicelli and roast tomato coulis</i>	€ 19,50
Creme de castanhas com pato fumado, pepitas de romã, aromatizado com erva-doce <i>Chestnut cream soup</i> <i>with smoked duck, pomegranate seeds, scented with anise</i> <i><i>V</i>–se retirado o pato fumado / if smoked duck is removed</i>	€ 19,50
Aveludado de champanhe <i>S</i> com raviolis de couve rábano e ostra, natas azedas e cebolinho <i>Champagne cream soup</i> <i>with oyster and horseradish raviolis, sour cream and chives</i>	€ 25,00

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL DE 13 %
Comida, bebidas não alcoólicas e bebidas não gaseificadas
IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL DE 23 %
Bebidas alcoólicas e bebidas gaseificadas
13 % VAT RATE APPLIED
Food, non-alcoholic beverages and gas free beverages
23 % VAT RATE APPLIED
Alcoholic beverages and gasified beverages

S– Origem Sustentável / *Sustainable Source*

V– Prato Vegetariano / *Vegetarian Dish*

VV– Prato Vegan / *Vegan Dish*

Pastas & Risottos

PASTA & RISOTTO

Tagliolini verde com molho de tomate e manjeriço *V* € 21,00
Tagliolini verdi with tomato and basil sauce

Tagliolini verdi gratinado com presunto e fiambre € 27,50
Tagliolini verdi with ham and smoked ham “au gratin”

Ravioli de cozido à Portuguesa, *S* € 25,00
em caldo do próprio, hortelã fresca e legumes em batonette
Cozido à Portuguesa ravioli,
in its own broth, batonette vegetables and fresh mint

Risotto de couve-flor e cogumelos selvagens, € 29,00
pó de beterraba e cebolinho
Cauliflower and wild mushrooms risotto
beetroot dust and chives
VV- utilizando queijo vegan e azeite / *using vegan cheese and olive oil*

O Chef Hélder Santos oferece-lhe uma tentação para os sentidos,
através de pratos autênticos e provocadores...
...deixando permanecer uma memória gastronómica inesquecível...

*Chef Hélder Santos offers a temptation for the senses...
through authentic and teasing dishes...
...leaving behind an unforgettable gastronomic memory...*

Caso tenha alguma restrição ou intolerância alimentar,
queira por favor informar o Chefe de Sala no ato do pedido
*Should any dietary restriction or intolerance apply,
please advise the Head Waiter while placing the order*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert,
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado
*No dish, food product or beverage, including couvert,
may be charged if not requested by the guest or if rendered useless by the same*

No nosso constante compromisso pela sustentabilidade,
a grande maioria dos nossos ingredientes frescos provêm de produtores nacionais
certificados, sendo os nossos pratos confeccionados
com ingredientes locais e de origem sustentável
*Following our constant commitment with sustainability,
most of our fresh produces are brought to you from certified national producers,
being our dishes prepared with local and sustainable ingredients*

Peixes

FISH

Cataplana de polvo e camarão, *S* € 29,50
guarnecido com batata-doce
Octopus and shrimp Cataplana stew,
garnished with sweet potato

Bacalhau assado lascado, *S* € 35,00
sobre migas de espargos e feijão frade, caviar de azeitonas
e coulis de alho assado
Chipped roast cod fish,
*over a chickpea and asparagus “migas” purée, olive caviar
and roast tomato coulis*

Robalo selvagem *S* € 62,00
com texturas de batata, molho de espumante e estragão fresco
Hand fished sea bass
with potato textures, sparkling wine and fresh tarragon sauce

Carnes

MEAT

Leitão confitado a baixa temperatura € 39,00
com molho avinagrado e clementina,
migas de caldo verde, feijão frade e pão torrado em azeite
Low temperature confit black pork suckling pig
with vinegary sauce and clementine,
kale cabbage, conpea and olive oil toasted bread mash

Lombinhos de borrego no forno, *S* € 49,00
texturas de couve-flor, gnocchetti de cenoura
e jus com menta chocolate
Oven roast loin of lamb,
cauliflower textures, carrot gnocchetti and mint chocolate flavored jus

Lombo de veado salteado, € 40,00
puré de legumes, couves de bruxelas caramelizadas
e coulis de frutos vermelhos
Sautéed loin of venison,
vegetable purée, caramelized brussels sprouts and wild berries coulis

Menu Degustação

TASTING MENU

Xerém cremosos em caldo de mariscos, *S*
camarão rosa do Algarve e salicórnias da Ria Formosa
Seafood broth scented creamy xerem
Algarve pink shrimp and Ria Formosa salicornias

Creme de castanhas
com pato fumado, pepitas de romã, aromatizado com erva-doce
Chestnut cream soup
with smoked duck, pomegranate seeds, scented with anise

Cataplana de polvo e camarão, *S*
guarnecido com batata-doce
Octopus and shrimp Cataplana stew,
garnished with sweet potato

Leitão confitado a baixa temperatura,
com molho avinagrado e clementina,
migas de caldo verde, feijão frade e pão torrado em azeite
Low temperature confit black pork suckling pig
with vinegary sauce and clementine,
kale cabbage, conpea and olive oil toasted bread mash

Travesseiro de doce de ovos desconstruído
com gelado de ginja
Deconstructed egg cream “Travesseiro” phyllo pastry
with sour cherry ice cream

Café e mignardises
Coffee and mignardises

Preço por pessoa / Price per person

€ 68,50

(Mínimo duas pessoas / Minimum two people)