



AQUELES PETISCOS DE SEMPRE

Delicie-se com a variedade de petiscos que o Chef preparou para si... 24,5

Croquete de Novilho, Mostarda e Mel

Tartelete de Lavagante e Caviar de Coentros

Brioche de Borrego, Hortelã e Pistácio

Torresmo e Carapau Marinado



AS SOPAS E ENTRADAS

Tábua de presunto Ibérico 16,5



Roast Beef de Picanha Mertolenga Fumada com Alecrim 16,5



Tártaro de Atum, Pepino, Abacate e Huacatay 17,5



Gaspacho Alentejano com Polvo Frito 18,5



Pargo Curado e Maracujá 21,5



Choco, Ostra e Maça 21,5



VEGETARIANOS

Caril de shiitakes e de grão, tofu crocante 17,5

Ramen de legumes do Alentejo 18,5



Risotto de abóbora, agrião e lascas de parmesão 19,5



O PEIXE

Tradicional Lombo de Bacalhau 26,5



Lascas de Lombo de Bacalhau sobre um Caril de Grão e Shiitakes 27,5



Corvina da Costa numa Caldeirada Verde 29,5



Peixe Galo, Ovas, Courgette e Amêndoa 31,5



Robalo Assado com Risotto de Lavagante 33,5



A CARNE

Frango do Campo, Espargos Verdes e Pistácio 26,5



Presa de Porco Preto, Migas de Tomate e Farinheira, Salada de Maça e Aipo 28,5



Lombo de Borrego Numa Referencia 29,5



Vitelão Mertolenga DOP(~600gr) com Chips de Batata, Salada de Canónigos e Laranja 63,5

* Para duas pessoas*



DOCES

Fruta da época 7,5

Pavlova, Morango e Ruibarbo 10,5



Palmier recheado com creme de baunilha e amora 12,5



Banana, Maracujá e Abacaxi 13,5



Queijada de Évora, Queijo Fresco, Pêssego 14,5



Sopa Dourada, Framboesa e Lima 14,5



Chocolate do Equador, Ginja e Hortelã 15,5



Pedra de Queijos do Alentejo 15,5