

Couvert	5€
Azeite Taylor's da Quinta de Vargellas e vinagre balsâmico Variedade de pão tradicional português e broa	

Entradas

Quinoa colorida	12€
Abacate, espinafres, crocante de arroz de tomate, vinagrete de manga	
Ovo 65°C	13€
Emulsão de alvarinho e tartufo, rillete de pato, setas de cardo	
Truta	14€
Vichyssoise, pimentos, salsa, pó de tomate seco, broa de Avintes	
Tártaro novilho	21€
Crocante de cebola, pickles de mostarda, maionese de lima e gengibre, gema e queijo Gruyère	

Peixe

Bacalhau	35€
Toucinho de porco, carabineiro, couve-flor, alface do mar, crocante de crustáceos	
Rodovalho	31€
Tagliolini, gamba, alface do mar, emulsão de lagostins, gema de ovo curada	
Polvo	30€
Brandade de bacalhau, lula recheada com farinheira de porco preto, couve kale, pimentos baby com cebola balsâmica, filamentos de chili seco ao sol	
Robalo	29€
Bulgur de algas, ogonori, lingueirão, Avrug e Shitake à Bolhão Pato, emulsão de citronela	

Carnes

Texturas de vitela	32€
Lombo, língua e tendão, cremoso de aipo, rebentos de bróculos, espargos verdes, alho francês grelhado, jus de vitela BBQ	
Lombo de boi	34€
Maturado, Chimichurri, cavolo nero, pickles de aipo, rutabaga e radicchio	
Pato	29€
Magret e coxa, crocante e Foie Gras, ervilha de quebrar, rabanetes, puré de milho braseado, espargos, molho de laranja e pimenta Sichuan	
Carré de porco	27€
Laranja, espiga de milho, cherovia cremosa trufada, molho de pimenta preta e salsa, couve kale, endívia roxa, nabos baby	

Vegetarianos

Caril 18€
Seitan, gengibre, pão Naan, legumes bio, basmati

Couve-flor 14€
Grelhada com chimichurri, alho negro, cremoso de alcachofra de Jerusalém, lâminas de beterraba golden, amendoim tostado, chicória em vinagrete

Acompanhamento

S

Salada de tomate seco ao sol 8€
Arroz basmati de lima, chili e citronela 6€
Legumes salteados em azeite de tomilho 7€
Puré de batata trufado 6€

Sobremesas

Chocolate 12€
Flexi ganache de chocolate negro e branco, sponge cake de amêndoa, gel e gelado de café Arábico

Pannacotta 10€
Fava Tonka, ruibarbo confit em frutos vermelhos, pérolas de Yuzo, merengue e gelado de baunilha

Banana 11€
Cheesecake de banana, noz pecan caramelizada, redução de vinho do porto Taylor's 10 anos com molho e gelado de caramelo salgado

Roll tropical 11€
Maracujá, manga, gelado de citrinos de verduras, gel de laranja sanguínea