

Chef BERTÍLIO GOMES

Finger Food

Rissóis de Berbigão | 6un | 20,70 €

Um excelente exemplo dos sabores Algarvios são estes imperdíveis estes rissóis de berbigão, com um tamanho muito generoso e muito bem recheados. Perfeitos como entrada, ou como refeição principal. Levam também no seu recheio as algas, a alface do mar, e são uma tentativa de chegarmos à memória dos sabores de infância dos mais saudosos.

Empadas de Galinha | 6un | 12,40 €

Mais um produto muito honesto da cozinha do sul. Galinha é galinha. Não é farinha, sem disfarces. Têm imensa galinha, e são muitíssimo cremosas. Feitas com o caldo da galinha, com a galinha e levam também um pouco de linguiça de porco preto. Imperdível mesmo!

Sopas

Sopas de Agrião / Creme de legumes | 4 Doses | 9,00 €

Sopas tradicionais, perfeitas na receita e nos sabores. Ideal para todos os dias e para os especiais também.

Creme de Castanhas com Cogumelos | 4 Doses | 14,30 €

Um creme que foge ao regular, e perfeito na receita e nos sabores. Ideal para todos os dias e para os especiais também. Um creme bonito e de sabores subtis.

Canja de Lingueirão à Taberna | 4 Doses | 37,70 €

Um caldo de lingueirão com arroz, que funciona como sopa ou como entrada. Um caldo muito aromático, com os coentros e o limão que refrescam o caldo.

Pratos Principais

Choco com ervilhas e batata doce | 2 Doses | 32,00 €

Um prato da cozinha algarvia, considerado tradicionalmente como um prato de subsistência, utilizando os recursos existentes na época. Neste caso, relaciona o campo e o mar, com a batata doce e as ervilhas (que no Algarve são griseus) que casam com o choco. Utiliza um processo de cozedura muito clean, sem refugados, uma cozedura muito subtil como dita a regra da cozinha algarvia, elevando assim os aromas distintos de cada ingrediente. Conseguimos identificar claramente o sabor do choco, das ervilhas e da batata doce.

Jantarinho de Grão com rabo de boi | 2 Doses | 30,10 €

Uma homenagem aos tradicionais pratos e produtos do Algarve. Os jantarinhos, que atualmente se comem ao almoço, eram pratos de substância servidos ao meio do dia. Um prato nutricionalmente completo que usa a proteína animal para dar o sabor ao prato, e que neste caso é o rabo de boi e um pouco de linguiça de porco preto. Depois tem a leguminosa, o grão, que é o que nos nutre, e as hortícolas que neste caso são a abóbora e a cenoura. Para fechar em grande, o prato é refrescado com hortelã deixando um sabor a menta no final.

Sobremesas

Gelados de Baunilha / Maracujá / Eucalipto / Amendoim / Alfarroba (1L) | 20,50€

Gelados feitos na cozinha do Chef Bertílio, utilizando ingredientes de produções locais biológicas, que são colhidos pela equipa responsável pela sua produção. Perfeitos do princípio ao fim!

Chef MIGUEL CASTRO E SILVA

Finger Food

Ideais para uma refeição ligeira ou como uma entrada. Estão pré-fritos, é só levar ao forno.

- Croquetes de carne no forno | 6un | 8,80 €
- Bolinhos Bacalhau no forno | 6un | 9,00 €
- Rissóis de Camarão no forno | 6un | 9,00 €
- Pastéis de Massa Tenra no forno | 6un | 9,30 €
- Empadas Galinha e Cogumelos | 3un | 4,80 €

Pratos Principais

- Barriga de Porco | 2 doses | 11,50 €
- Cachaço de Porco Confitado | 2 doses | 12,30€
- Vitela em vinho tinto | 2 doses | 13,90€

Guarnições

- Arroz de forno | 2 doses | 5,00€
- Puré de batata trufado | 2 doses | 6,60€
- Base de pimento e tomate para arroz ou massa | 4,00€

Mercearias

- Azeite virgem extra, Quinta de Ventozelo | 19,40€
- Chutney, maça e tomate | 7,00 €
- Flor Sal | 5,50 €
- GIN Quinta de Ventozelo Craft, Dry Gin | 33,30€
- Queijo Serra (tipo) 500g | 13,50 €

Vinhos

- Ventozelo Viozinho MCS BR | 13,00 €
- Ventozelo Syrah MCS TN | 13,40 €
- Ventozelo Field Blend MCS BR | 13,40 €
- Ventozelo Field Blend MCS TN | 13,40 €

Chef PAULO MORAIS

Entradas

Gyoza de Rabo de Boi | 5un | 11,30 €

Típico pastel japonês com massa de tinta de choco e recheado com rabo de boi, combinação perfeita de um surf&turf

Nasu Dengaku | 2un | 7,50€

Cremosa beringela japonesa em harmonia com molho de miso ligeiramente adocicado

Tako Yaki | 5un | 11,30€

Divertidas bolinhas recheadas de polvo acompanhadas com o típico molho tonkatsu, equilibrado com mayo de yuzu e o sempre animado katsuobushi

Pratos Principais

Yakisoba de Camarão e Ouriço do Mar | 1 Dose | 18,80 €

Uma versão distinta da clássica yakisoba de camarão, elevada com toque de mar através da subtil textura do ouriço

Unagui Don, Enguia Grelhada | 1 Dose | 28,30 €

Enguia grelhada com molho teriyaki. A enguia é um alimento muito usado no Japão e os japoneses acreditam que a enguia nos traz vitalidade. Apesar de comerem enguia o ano inteiro, nos meses de verão são os meses onde a tradição ganha mais força. Para os apreciadores de enguia, este é um prato clássico da cozinha japonesa onde a união entre o adocicado do teriyaki e o sabor e textura da enguia combinam na perfeição.

Ika No Shogayaki | 1 Dose | 22,60 €

Lula salteada com gengibre. Prato com sabor fresco do gengibre e textura aveludada da lula

Katsu Curry | 1 Dose | 22,60€

Delicioso caril japonês de cachaço de porco com toque adocicado contrastando com o crocante do cachaço

Yakitori | 1 Dose | 18,80 €

Espetada de frango com molho teriyaki, arroz e legumes. Um dos mais reconhecidos pratos da street food japonesa, estas espetadas de frango fazem as delícias de adultos e crianças

Ramen de Pato Confitado | 1 Dose | 22,60 €

Um verdadeiro abraço traduzido em comida. O caldo super aromático une na perfeição todos os elementos deste típico prato japonês.

Sobremesas

Brownie de Chá Verde | 2 Doses | 11,30 €

Os anos passam mas o brownie de chá verde ainda é um dos preferidos. Imperdível.

Tai Yaki | 1 Dose | 7,50 €

Doce típico japonês em formato de peixe. A sua massa é ligeiramente crocante e um recheio doce feito de pasta de feijão azuki.

Chef VITOR SOBRAL

Finger Food

Croquetes de Carne | 6un | 16,30 €

A receita clássica dos croquetes de carne, feitos na forma tradicional, utilizando as melhores matérias primas, as originais, sem corantes e emulsionantes. Vão passar a ser os seus eleitos!

Rissóis de Camarão | 6un | 16,60 €

A receita clássica dos rissóis de bacalhau, feitos na forma tradicional, utilizando as melhores matérias primas, as originais, sem corantes nem conservantes. Vão passar a ser os seus eleitos!

Sopa

Creme de Abóbora | 1 dose 3dl | 3,10 €

Pratos Principais

Caril de Lulas e Camarão | 2 Doses 22,50 €

Prato reconfortante. Um prato de sabores marcantes. As especiarias usadas no caril que lhe confere um sabor único.

Bacalhau no Forno | 2 Doses | 26,00 €

A tradição é atualizada aos dias de hoje. Porque usa o bacalhau tradicional que se une com a batata doce. A modernização do bacalhau

Arroz de Pato à Antiga | 2 Doses | 19,00€

Arroz incrementado onde utiliza os cogumelos que recriam os sabores do bosque.

Bochecha de Porco Preto em Vinho do Porto | 2 Doses | 23,10€

Complexidade de uma carne suavizada pelo vinho do Porto com puré de beringela

Sobremesas

Mousse de Chocolate Negro com morangos confitados | 1 Dose | 6,80 €

Um clássico com um toque de acidez

Chef VITOR ADÃO

Finger Food

Rissóis de Carabineiro | 3 un. | 15,80 €

Perfeitos nos sabores, consistentes e generosos no recheio. Para o Chef, um exemplar petisco à mesa.

Bolinhos de Bacalhau das Ilhas Faroe | 3un. | 10,20 €

No norte de Portugal chamamos bolinhos aos pastéis de bacalhau. Estes têm a particularidade de usarem bacalhau das Ilhas Faroe, com sabor delicado e uma textura firme. As batatas são da produção particular do Chef, em Chaves, da variedade kenabec.

Covilhetes enchidos do Barroso | 3un. | 14,10 €

Com enchidos da raça bísaro da produção particular do Chef.

Croquetes de Vitela Barrosã | 5un. | 18,80 €

Especiais! Basta vermos a lista de ingredientes que compõem a receita. Indispensáveis com uma mostarda Dijon deliciosa.

Pratos Principais

Polvo Grelhado | 2 doses | 22,60 €

O Polvo é considerado um animal do mar nobre em Trás-os-Montes porque era dos poucos que chegava àquela região, e também pela sua consistência e sabor. Nesta receita vem acompanhado com grão de bico biológico e um molho avinagrado.

Pie de Legumes | 4 doses | 28,30€

Uma das formas mais fáceis de comer legumes. Legumes da época biológicos envolvidos em um cremoso molho e uma massa estaladiça.

Corvina, Anis e Batata Kennebec | 1 dose | 18,80 €

Um dos pratos mais emblemáticos do Restaurante Plano. Um peixe que passa por uma salmoura líquida, batata do Barroso ligeiramente avinagrada com vinagre de maçã e um molho de espumante.

Arroz de Salmonete | 2 doses | 33,90 €

Todos gostamos de um bom arroz de forno. Nesta receita o Chef juntou salmonete, um peixe delicado, e um caldo de carabineiro e gambas. Por fim adicionei um bom arroz das lezírias.

Hambúrguer de vitela Barrosã | 1 dose | 11,30 €

Hambúrguer de 250g de vitela barrosã e um molho ligeiramente fumado em madeira de oliveira. Uma compota de cebola de Vila Pouca ligeiramente adocicada com vinho Real Companhia Velha, Vintage 1985.

Cabrito Assado, Feijão Verde e Batata Assada | 2 doses | 33,90 €

Pá de cabrito serrano transmontano, assado no forno e a fazer-nos lembrar os assados de Domingo. Acompanhado por batata desire assada e feijão verde da época ligeiramente salteado.

Sobremesas

Sorvete de Manjeriço | 700ml | 18,80 €

O Manjeriço é uma das aromáticas mais conhecidas e usadas do mundo. Sorvete super aromático com bastante acidez do sumo dos citrinos.

Lingote de Chocolate e Coco | 3un. | 15,10 €

Um guilty pleasure que todos merecemos à base de frutos secos. Uma tentação de mousse de chocolate e um Lemon Curd super fresco, terminado com uma glaçage de chocolate 70%

Bases e Caldos

Quem nunca num almoço de Domingo quis fazer um bom arroz e faltava um bom caldo? Este tem o sabor e os aromas perfeitos. Fácil, certo?

- **Caldo de Carabineros | 1lt. | 22,60 €**
- **Caldo de Carne | 1lt. | 17,00€**
- **Caldo de Peixe | 1lt. | 17,00 €**
- **Caldo de Legumes | 1lt. | 15,10 €**

ASOKA, Chef Luccas Paixão

Finger Food

Croquetes de Cogumelos | 5un | 5,90 €

A nossa versão vegan de um dos mais clássicos salgados em Portugal. A melhor finger food vegan!

Croquetes de Tremoço | 5un | 5,90 €

Juntámos o salgado sabor dos tremoços com a textura crocante do croquete neste delicioso snack.

Falafel | 6un | 4,90 €

O encontro do sabor das especiarias do médio oriente com as notas de salsa, hortelã e coentros, respeitando a tradicional receita, para um snack delicioso e rápido de ser servido.

Chamuças | 4un | 4,90 €

Altamente proteicas, recheio à base de proteína de soja e vegetais, com o inconfundível sabor das especiarias indianas e a massa crocante.

Burgers

Asoka Burger | 2un | 4,30 €

Ao sabor suave terroso das lentilhas, juntamos os aromas das especiarias indianas e a textura crocante da quinoa.

Tuga Burger | 2un | 4,30 €

Seitan fumado, aromatizado com a rica mistura de legumes que compõem um dos mais típicos pratos portugueses: o cozido à portuguesa

Zuca Burger | 2un | 4,30 €

Trazemos o sabor da clássica feijoada brasileira. Feijão preto, cogumelos fumados e um verdadeiro samba de temperos tipicamente Brasileiros!

Chili Burger | 2un | 4,30 €

A tradição dos sabores e aromas do México. Leve picante do chilli com o poderoso sabor proteico do feijão.

Dharma Burger | 2un | 4,30 €

O sabor de um churrasco Vegano numa receita com forte base proteica feita de soja, seitan fumado, beterraba e aveia.

Green Burger | 2un | 4,30 €

Uma deliciosa combinação de verdes, cheia de sabor. O cânhamo, extremamente proteico e rico em Ómega 3 e Aminoácidos essenciais, junta-se à vitamina C e aos aromas das ervas frescas. Quinoa em três cores, espinafres, salsa e coentros frescos, e por fim um toque de alho.

Meals

Beet Wellington | 11,80 €

Adaptámos este clássico britânico a uma receita vegana, ideal para refeições a dois ou em família.

Rolo Mediterrânico | 8,50 €

Recriámos um clássico rolo que nos traz os sabores do mediterrâneo envolvidos num delicioso queijo fresco de sementes de girassol. Perfeito para partilhar e rico em proteínas vegetais.

Broa do Frade | 2 Doses | 8,00 €

Recriámos uma das nossas tradições, na sua versão vegana. Uma cama de batatas, o feijão frade recebe uma cebolada, feijão verde, o sabor a mar das algas terminado com uma generosa camada de broa de milho e um bom azeite português.

Empadão | 2 Doses | 7,50 €

Saboreie o mais autêntico sabor de um estufado típico português como recheio do nosso empadão. Feito a partir de lentilhas germinadas e tofu fumado, seguimos fielmente a receita tradicional, com um toque de vinho tinto, ervas e vegetais frescos entre camadas de um delicioso puré de batata.

Lasanha | 2 Doses | 8,50 €

O nosso único prato vegetariano, na melhor combinação de dois mundos. Ragú vegetariano à moda bolonhesa, cremoso bechamel e grana padano no gratinado entre camadas de mozzarella, massa ao ovo e cogumelos.

Dharma Picada | 5,30 €

A nossa picada Vegan! Uma deliciosa receita da linha Dharma, com um forte valor proteico, perfeita para usar nas suas receitas preferidas. Porção para duas pessoas.

Dharma Balls | 8 un | 4,10€

A nova definição de almôndega. Uma ótima fonte proteica para adicionar às suas refeições diárias.

Sobremesa

Salame, sem glúten | 7,90 €

Chocolate não é sinónimo de pecado e agora já pode deliciar-se sem culpa! Com chocolate 70% cacau e amêndoas, sem glúten e sem adição de açúcares.

VINHOS

Douro

COMBOIO do VESÚVIO Tinto 2019 | 11,30 €

QUINTA DOS MURÇAS Reserva Tinto | 27,80€

Douro Biológico

QUINTA do ATAÍDE Tinto 2016 | 13,20 €

Dão

QUINTA DE CARVALHIÇOS Reserva Encruzado Branco 2021 | 11,30 €

TERRAS DE S.MIGUEL, Dão Doc. Tinto 2020 | 10,00€

TERRAS ABENÇOADAS, Dão Doc. Branco 2020 | 10,00€

Alentejo

PONTE MOUCHÃO Tinto 2017 | 20,10 €

MOUCHÃO Tinto 2015 | 42,50 €

VICENTINO Sauvignon Blanc Branco 2019 | 11,80€

TIAGO CABAÇO espumante | 14,10€

Vinho Verde

AMEAL LOUREIRO Vinho Verde | 5,54€

Bairrada

ARCO D`AGUIEIRA Tinto | 23,50€

Chef Bertílio Gomes, Licor de Albricoque | 30,10 €

Chef Vitor Adão

Cocktail Amendoeira | 13,20€

Cocktail Picada de Abelha | 13,20€

Cocktail Tomy's Margarita | 11,30€

Cocktail Torga Gimlet | 13,20€