



Esta carta nasce da cozinha portuguesa.  
Da memória, do território e do produto.

É uma cozinha que respeita a origem,  
que escuta o que a terra e o mar dão em cada momento,  
e que procura sempre o melhor ingrediente para  
o tratar com rigor, subtileza e intenção.

Ao longo do percurso, as viagens  
trouxeram influências, técnicas e novas formas de olhar.  
Não para descaracterizar, mas para acrescentar camadas,  
precisão e leitura contemporânea a uma identidade  
que é profundamente portuguesa.

Aqui, cada prato é pensado a partir do produto.  
Sem excessos, sem artifícios desnecessários.  
A criatividade está no detalhe, no equilíbrio,  
e na procura constante de fazer melhor todos os dias.

Esta é uma cozinha de dedicação, construída por uma  
equipa que vive o ofício com exigência e paixão,  
e que coloca tudo o que é no prato.

Obrigado por estarem aqui.  
Bem-vindos à nossa cozinha.  
Bem-vindos à minha casa.



# Clássicos

*Pratos que definem a nossa cozinha*

## PEQUENOS COMEÇOS / SNACKS

*Intemporais – Clássicos que permanecem*  
Beterraba / Pimento / Frango Piri-Piri

*Alma Portuguesa – A essência da nossa cozinha*  
Escabeche / Açorda / Caldeirada

*Viagens – Diálogo entre territórios*  
Sapateira / Gaspacho

## ENTRADAS

### **Cenoura**

Trigo serraceno, queijo de cabra, alperce

### **Foie Gras**

Maçã, granola, beterraba, café

## PRATOS

### **Bacalhau**

Alho negro, couve

### **Presa à alentejana**

Massa de pimentão, molho “Bulhão Pato”

## SOBREMESAS

*Pré-sobremesa*

*Sobremesa*

### **Arroz doce**

Caramelo de limão, louro, couve-flor

# Costa a Costa

*Tributo aos peixes e mariscos da nossa costa*

## PEQUENOS COMEÇOS / SNACKS

*Intemporais – Clássicos que permanecem*

Beterraba / Pimento / Frango Piri-Piri

*Alma Portuguesa – A essência da nossa cozinha*

Escabeche / Açorda / Caldeirada

*Viagens – Diálogo entre territórios*

Sapateira / Gaspacho

## ENTRADAS

### **Lula**

Chouriço, caldo aromatizado, tomate seco

### **Lavagante**

Alho francês, emulsão de amêndoa, milho

## PRATOS

### **Robalo**

Salsa, açafrão, limão

### **Pregado**

Beringela, molho “pica-pau”

## SOBREMESAS

*Pré-sobremesa*

*Sobremesa*

### **Mar e Citrinos 3.0**

Sorbet de *yuzu*, algas cristalizadas, *curd* cítrico

# Encontros

## SNACKS

*Intemporais – Clássicos que permanecem*  
Beterraba / Pimento / Frango Piri-Piri

*Viagens – Diálogo entre territórios*  
Gaspacho

## ENTRADAS

**Lula**  
Chouriço, caldo aromatizado, tomate seco  
ou  
**Foie Gras**  
Maçã, granola, beterraba, café

## PRATOS

**Pregado**  
Beringela, molho “pica-pau”  
ou  
**Lombo de Barrosã**  
Couve-flôr, rábano picante, *jus* de tutano

## SOBREMESA

**Arroz doce**  
Caramelo de limão, louro, couve-flôr  
ou  
**Chocolate**  
Avelã, miso

# À la Carte

## SURPRESAS DO CHEF

Serviço de pão e snacks intemporais 15

## ENTRADAS

### **Cenoura** 35

Trigo serraceno, queijo de cabra, alperce

### **Foie Gras** 45

Maçã, granola, beterraba, café

### **Lavagante** 55

Alho francês, emulsão de amêndoa, milho

### **Polvo** 45

Caldeirada, batata-doce

## PRATOS

### **Calçada de Bacalhau** 55

Samos, gema de ovo

### **Leitão Confitado** 55

Espargado, cebolinhas aciduladas, jus de pimenta preta

### **Lombo de Barrosa** 60

Couve-flôr, rábano picante, *jus* de tutano

### **Pregado** 60

Beringela, molho “pica-pau”