



Esta carta nasce do respeito pelos ingredientes, pelo tempo e pelo trabalho que existe por detrás de cada prato.

Partimos daquilo que a estação oferece, daquilo que os produtores disponibilizam e daquilo que faz sentido servir em cada momento.

Algumas escolhas são guiadas pela proximidade, outras pela tradição, pela qualidade ou pela identidade gastronómica que queremos preservar.

Procuramos aproveitar os ingredientes de forma inteligente, valorizar todas as suas partes e encontrar novas utilizações para aquilo que, muitas vezes, passaria despercebido. Não como exercício de perfeição, mas como uma forma mais consciente de cozinhar.

Nem tudo vem de perto. Nem tudo é simples. E é precisamente por isso que preferimos explicar as nossas escolhas com honestidade.

O resultado é uma carta em constante evolução, construída a partir de escolhas ponderadas, curiosidade e respeito pelo produto.



· MENU DE DEGUSTAÇÃO ·

Um menu pensado para ser apreciado a dois,
disponível exclusivamente nessa experiência.

Couvert

Azeite

Patê do Chef

Manteiga Caseira

Pão de Fermentação Natural

1.º Momento

Cenoura • Iogurte • Ervas Frescas

Creme de Cenoura Assada, *Pickle* de Cenoura, iogurte e Ervas Frescas

2.º Momento

Milho • Beterraba • Queijo Curado

Polenta Frita – Tártaro de Beterraba com Alcaparras Crocantes e Raspado de Queijo de Cura de 12 meses

3.º Momento

Peixe da Lota • Batata • Caldeirada

Tranche de Peixe do dia, Mil folhas de Batata, Legumes da Época, Molho de Caldeirada e Óleo de Coentros Frescos

4.º Momento

Pato • Arroz • Enchidos • Laranja

Peito de Pato Braseado, Arroz de Enchidos Transmontanos, Maionese de Laranja e Molho de Mel

5.º Momento

Coco • Limão • Ananás dos Açores

Panacotta de Coco e Limão com Texturas de Ananás

6.º Momento

Café e *Mignardises* do Chef

· COUVERT ·

Azeite
Patê do *Chef*
Manteiga Caseira
Pão de Fermentação Natural

4,5€ (por pessoa)

· ENTRADAS ·

Cenoura · Iogurte · Ervas Frescas

6,5€

Creme de Cenoura Assada, *Pickle* de Cenoura, iogurte e Ervas Frescas

Milho · Beterraba · Queijo Curado

12€

Polenta Frita – Tártaro de Beterraba com Alcaparras Crocantes e Raspado de Queijo de Cura de 12 meses

Burrata · Romesco · Folhas Tenras

14€

Burrata com Molho Romesco, Azeitona Preta e Seleção de Saladas do dia

Camarão · Limão · Tostado de Pão

15€

Camarão ao Alho, Limão, Malagueta com Tostas Caseiras

· PEIXE ·

Peixe da Lota · Batata · Caldeirada

25€

Tranche de Peixe do dia, Mil folhas de Batata, Legumes da Época, Molho de Caldeirada e Óleo de Coentros Frescos

Bacalhau · Grão · Ovo

28€

Lombo de Bacalhau Confitado, Creme de Grão Caramelizado, Couves e Ovo a Baixa Temperatura

Camarão · Arroz do Baixo Mondego · Ervas Frescas

24€

Camarão ao Alho, Arroz Caramelizado e Coentros Frescos

· CARNE ·

Pato · Arroz · Enchidos · Laranja

24€

Peito de Pato Braseado, Arroz de Enchidos Transmontanos, Maionese de Laranja e Molho de Mel

Porco Alentejano · Aipo · Pera

25€

Presa de Porco Alentejano, Puré de Aipo Caramelizado, *Pickle* de Pera e Sementes de Mostarda

Novilho · Milhos · Rábano

26€

Alcatra de Novilho Braseada, Alface Coração Grelhada, Polenta Frita e Vinagrete de Rábano

· VEGETARIANO ·

Legumes · Arroz · Poejos

18€

Arroz de Legumes, Legumes da Época Grelhados e Maionese de Alho Assado e Poejos

Alho Francês · Couscous · Limão

17€

Alho Francês Confitado, Couscous Pérolas e Beurre Blanc de Limão

Espinafres · Manjeriço · Amêndoa

19€

Linguine, Molho de Espinafres e Manjeriço e Amêndoa Torrada

Beringela · Coco · Tempura

18€

Beringela Assada, Creme de Coco, Pickles de Tomate, Tempura de Legumes e Ervas

· MENU INFANTIL ·

Entrada: Creme de Legumes

Principal: Tranche de Peixe do Dia Grelhado com Arroz de Legumes
Ou

Hambúrguer com Batata Frita e Arroz (no prato)

Sobremesa: Bola de Gelado

14€

Condições: Venda apenas para crianças de idade igual ou inferior a 12 anos. Não aplicável a adultos. A escolha deste menu pressupõe o consumo total dos itens por ele composto, não sendo vendidos separadamente.

· SOBREMESAS ·

Bolacha Maria • Amêndoa Amarga • Café

9€

Mousse de Bolacha, Calda de Amêndoa Amarga e Gelado de Café

Coco • Limão • Ananás dos Açores

11€

Panacotta de Coco e Limão com Texturas de Ananás

Pêssego • Manjeriço • Suspiro

9€

Pêssego marinado em especiarias grelhado, Gelado de Manjeriço e Suspiro

Tábua de Queijos Nacionais

20€

Seleção de Queijos Nacionais, Ovelha, Cabra e Vaca, Tostas Caseiras e Compota de Fruta

Seleção de Fruta Laminada

6€

Se tiver alguma alergia, informe a nossa equipa – teremos todo o prazer em ajustar a sua experiência e adaptar os ingredientes, sempre que possível. Poderá também consultar a tabela de alérgenos no final da carta. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. IVA incluído.



This menu is born from respect for the ingredients, for time, and for the work that lies behind each dish.

We begin with what the season offers, what producers make available, and what makes sense to serve at each moment.

Some choices are guided by proximity, others by tradition, by quality, or by the gastronomic identity we want to preserve.

We strive to use ingredients intelligently, to value every part of them, and to find new uses for what would often go unnoticed. Not as an exercise in perfection, but as a more conscious way of cooking.

Not everything comes from nearby. Not everything is simple. And it is precisely for this reason that we prefer to explain our choices with honesty.

The result is a menu in constant evolution, built from thoughtful decisions, curiosity, and respect for the product.



· CHEF'S TASTING MENU ·

**A menu designed to be enjoyed by two,
available exclusively within this experience.**

Couvert

Olive Oil
Chef's *Pâté*
Artisanal Butter
Sourdough Bread

1st Moment

Carrot • Yogurt • Fresh Herbs

Roasted Carrot Cream, Carrot Pickle, Yogurt
and Fresh Herbs

2nd Moment

Corn • Beetroot • Cured Cheese

Fried *Polenta* – Beetroot Tartare with Crispy Capers
and 12-Month Aged Cheese Shavings

3rd Moment

Fish • Potato • “Caldeirada”

Tranche of the Catch of the Day, Potato Mille-Feuille,
Seasonal Vegetables, Caldeirada Sauce and Fresh Coriander Oil

4th Moment

Duck • Rice • Portuguese Sausages • Orange

Seared Duck Breast, Transmontano Sausage Rice,
Orange Mayonnaise and Honey Sauce

5th Moment

Coconut • Lemon • Azores Pineapple

Coconut and Lemon Panna Cotta with Pineapple Textures

6th Moment

Coffee and Chef's *Mignardises*

· COUVERT ·

Olive Oil
Chef's *Pâté*
Artisanal Butter
Sourdough Bread

4,5€ (per person)

· STARTERS ·

Carrot • Yogurt • Fresh Herbs

6,5€

Silky Roasted Carrot Cream, Carrot Pickle, Natural Yogurt, and Fresh Herbs

Corn • Beetroot • Cured Cheese

12€

Crispy polenta, beetroot tartare, crispy capers, and shavings of cured cheese (12 months)

Burrata • Romesco • Tender Leaves

14€

Creamy *Burrata*, Romesco Sauce, Black Olives, and Selection of Young Greens

Shrimp • Lemon • Toasted Bread

15€

Garlic Shrimp with Lemon, Chili and House-Made Toasts

· FISH ·

Fish • Potato • “Caldeirada”

25€

Fillet of the Day's Fish, Potato Mille-Feuille, Seasonal Vegetables, Caldeirada Emulsion and Fresh Coriander Oil

Cod • Chickpeas • Egg

28€

Cod Loin Confit, Caramelized Chickpea Cream, Greens, and Slow-Cooked Egg

Shrimp • Rice • Fresh Herbs

24€

Garlic Shrimp, Caramelised Rice and Fresh Coriander

· MEAT ·

Duck • Rice • Sausages • Orange

24€

Garlic Duck Breast Braised, Portuguese Sausage Rice, Orange Mayonnaise, and Honey Jus, Caramelised Rice and Fresh Coriander

Iberian Pork • Celery • Pear

25€

Iberian Pork Shoulder, Caramelized Celery Purée, Pickled Pear, and Mustard Seeds

Veal • Corn • Horseradish

26€

Veal Rump Braised, Grilled Lettuce Heart, Crispy Polenta, and Horseradish Vinaigrette

· VEGETARIAN ·

Vegetables • Rice • Pennyroyal

18€

Vegetable Rice, Grilled Seasonal Vegetables
and Roasted Garlic and Pennyroyal Mayonnaise

Leek • Couscous • Lemon

17€

Leek Confit, Pearl Couscous, and Lemon *Beurre Blanc*

Spinach • Basil • Almond

19€

Linguine Tossed In Spinach and Basil Sauce,
with Toasted Almonds

Eggplant • Coconut • Tempura

18€

Roasted Eggplant, Coconut Cream, Tomato Pickles,
Vegetable Tempura and Fresh Herbs

· CHILDREN'S MENU ·

Starter: Vegetable Cream Soup

Main Course: Grilled Tranche of the Catch of the Day
with Vegetable Rice

Or

Hamburger with French Fries and Rice (served on the plate)

Dessert: Ice Cream Scoop

14€

Conditions: Sale restricted to children aged 12 or under. Not applicable to adults. Selecting this menu implies the full consumption of all items included, which are not sold separately.

· DESSERT ·

“Maria” Biscuit · Almond · Coffee

9€

Cookie Mousse, Bitter Almond Syrup and Coffee Ice Cream

Coconut · Lemon · Azores Pineapple

11€

Coconut & Lemon Panna Cotta
with Azores Pineapple Textures

Peach · Basil · Meringue

9€

Peach Marinated in Spices, Grilled, Basil Ice Cream,
and Crispy Meringue

Portuguese Cheese Board

20€

Selection of Portuguese Cheeses — Sheep, Goat and Cow,
Homemade Toasts and Fruit Compote

Sliced Fruit Selection

6€

Conditions: If you have any allergies, please inform our team — we will be happy to adjust your experience and adapt ingredients whenever possible. You may also consult the allergen table at the end of the menu. No dish, food product or beverage, including the couvert, may be charged if it has not been requested by the customer or if it is rendered unusable by them. VAT included.

· TABELA DE ALERGÉNIOS · ALLERGEN CHART ·

														
DEGUSTAÇÃO TASTING														
Couvert	✓						✓							
Cenoura · Iogurte · Ervas Frescas <i>Carrot · Yogurt · Fresh Herbs</i>							✓							
Milho · Beterraba · Queijo Curado <i>Corn · Beetroot · Cured Cheese</i>							✓							
Peixe da Lota · Batata · Caldeirada <i>Fish · Potato · "Caldeirada"</i>				✓			✓						✓	
Pato · Arroz · Enchidos · Laranja <i>Duck · Rice · Portuguese Sausages · Orange</i>			✓						✓				✓	
Coco · Limão · Ananás dos Açores <i>Coconut · Lemon · Azores Pineapple</i>	✓						✓							
ENTRADAS STARTERS														
Cenoura · Iogurte · Ervas Frescas <i>Carrot · Yogurt · Fresh Herbs</i>							✓							
Milho · Beterraba · Queijo Curado <i>Corn · Beetroot · Cured Cheese</i>							✓							
Burrata · Romesco · Folhas Tenras <i>Burrata · Romesco · Tender Leaves</i>	✓						✓	✓						
Camarão · Limão · Tostado de Pão <i>Shrimp · Lemon · Toasted Bread</i>	✓	✓					✓							
PEIXE FISH														
Peixe da Lota · Batata · Caldeirada <i>Fish · Potato · "Caldeirada"</i>				✓			✓						✓	
Bacalhau · Grão · Ovo <i>Cod · Chickpeas · Egg</i>			✓	✓			✓							
Camarão · Arroz do Baixo Mondego · Ervas Frescas <i>Shrimp · Rice · Fresh Herbs</i>		✓					✓							
CARNE MEAT														
Pato · Arroz · Enchidos · Laranja <i>Duck · Rice · Portuguese Sausages · Orange</i>			✓						✓				✓	
Porco Alentejano · Aipo · Pera <i>Iberian Pork · Celery · Pear</i>							✓		✓	✓			✓	
Novilho · Milhos · Rábano <i>Veal · Corn · Horseradish</i>							✓		✓				✓	
VEGETARIANO VEGETARIAN														
Legumes · Arroz · Poejos <i>Vegetables · Rice · Pennyroyal</i>			✓				✓							
Alho Francês · Couscous · Limão <i>Leek · Couscous · Lemon</i>	✓						✓							
Espinafres · Manjerição · Amêndoa <i>Spinach · Basil · Almond</i>	✓						✓	✓						
Beringela · Coco · Tempura <i>Eggplant · Coconut · Tempura</i>	✓		✓											
MENU INFANTIL CHILDREN'S MENU														
Creme de Legumes <i>Vegetable Cream Soup</i>									✓					
Tranche de Peixe do Dia Grelhado com Arroz <i>Grilled Tranche of the Catch of the Day with Rice</i>				✓					✓					
Hambúrguer com Batata Frita e Arroz <i>Hamburger with French Fries and Rice</i>	✓													
Bola de Gelado <i>Ice Cream Scoop</i>			✓				✓							
SOBREMESA DESSERT														
Bolacha Maria · Amêndoa Amarga · Café <i>"Maria" Biscuit · Almond · Coffee</i>	✓		✓				✓							
Coco · Limão · Ananás dos Açores <i>Coconut · Lemon · Azores Pineapple</i>	✓						✓							
Pêssego · Manjerição · Suspiro <i>Peach · Basil · Meringue</i>	✓		✓											
Tábua de Queijos Nacionais <i>Portuguese Cheese Board</i>	✓						✓	✓						



Glúten
Gluten



Crustáceos
Crustaceans



Ovos
Eggs



Peixe
Fish



Amendoim
Peanuts



Soja
Soy



Leite
Milk



Frutos de casca rija
Tree Nuts



Aipo
Celery



Mostarda
Mustard



Sésamo
Sesame



Moluscos
Molluscs



Dióxido de enxofre
Sulphur Dioxide



Tremoço
Lupin

Como se trata de produtos alimentares, poderão ocorrer pequenas variações. As análises foram feitas em produtos tipo. Não poderão nunca ser excluídas contaminações cruzadas dentro do restaurante.
As these are food products, small variations may occur. Analyses were carried out on standard product samples. Cross-contamination within the restaurant can never be completely excluded.