



Entradas

- crocantes de alheira e grelos com chutney de ananás 6€
- gaspacho de tomate e courgete com rolo de presunto e ovo 5€

Peixe

- polvo confitado com puré de inhame, cogumelos salteados e bacon 17.5€
- lombo de atum no forno em cama de batata doce, nabo e beterraba glaceados e espinafres com molho especial 18€
- bacalhau secreto em batata a murro e azeite de ervas 15€

Carne

- lombo de novilho na grelha com legumes salteados, puré de aipo e molho à portuguesa 19€
- sous-vide de entrecosto, puré de batata doce, molho de manga, alho e coentros 15€
- magret de pato, com espinafres e banana salteados com inhame glaceado 20€

Sobremesa

- panna cotta de manjeriço com coulis de manga e telha de amendoim 6.5€
- doce de vinagre, com caramelo de amendoim e gelado de morango 6.5€
- petit gateau com cesta de bolacha e bola de gelado 5,5€
- surpresa de maçã em Vinho do Porto 5€

Couvert

- amouse-bouche
- tapnade de azeitona 2€
- manteiga noisette 2€
- cesto de pão p/ pessoa 1.5€