

## Menu do mar e sustentabilidade

**Amêijoia do Algarve**

Aipo e caldo de lichia

**Sarrajão de linha**

Com citrinos

**Ostras de Alvor**

Couve-flor fumada

**Cavala**

Fumada, maçã verde e lavanda

**Lula de Toneira**

Galanga e lima

**Salmonete**

Grelhado com berbigão

**Asa de Raia**

Açorda de crustáceos

**Azevia**

Biqueirão e amêndoa

**Peixe-galo**

Tupinambor assado e cogumelos

**As laranjas do Algarve**

A nossa pré-sobremesa

**Ananás dos Açores**

Coco tostado e eucalipto

**Menu do Mar: 110€ p.p.**

**Nota:** Todas as pessoas da mesa terão que optar pelo mesmo menu. Os menus de degustação são servidos até às 21h30. Existem opções vegetarianas (menu inclusive) da seleção do Chef.



## Menu experiência do Chef

**Carabineiro do Mediterrâneo**

Assado com ostras, tomate verde e pão alentejano

**Lagostim**

Texturas de couve-flor, ervas halófitas e caviar biológico

**Salmonete das rochas**

Levemente grelhado com xerém de crustáceos e coentros

**Leitão Bísaro**

Barriga crocante e bochecha, alcachofra e queijo S. Jorge

**Vitela Minhota Maturada**

Tupinambor, aipo, cogumelos selvagens e molejas

**As laranjas do Algarve**

A nossa pré-sobremesa

**Maçã Verde**

Variações de maçã, aipo e wasabi

**Chocolate**

Branco e negro com balsâmico branco e toffe

**Menu Experiência: 160€ p.p.**

Harmonização Vinhos: 95€ p.p.

**Menu Experiência 4 Momentos: 100€ p.p.**

Carabineiro | Salmonete | Vitela Minhota | Chocolate

Harmonização Vinhos: 55€ p.p.

Março 2019  
Chef João Oliveira

