

Menu do mar e sustentabilidade

Amêijoas do Algarve | Pickle caseiro | Líchia

Lingueirão | Algas | Pêra rocha

Berbigão | Caril | Poejo

Gamba da Costa | Coentros | Pimento-Padrão

Cavala | Ervilhas | Ervas Halófitas

Sardinha | Pepino | Tomate verde

Lula Dos Açores | Galanga | Dentilária

Bacalhau | Gema | Nabo

Raia | Ameijoa | Tupinambor

Corvina | Favas | Espinafres | Sapateira

Laranja do Algarve | A nossa pré-sobremesa

Maça verde | Aipo | Wasabi

Mignardises

Menu degustação

90€ Pax

Nota: Todas as pessoas da mesa terão que optar por este menu.

O menu de degustação é servido em mesas que tenham marcação até às 21h30.

Menu experiencia do chef

Carabineiro do Algarve | Ostras | Pepino | Lula | Milho

Lagostim | Couve-flor | Ervas Halófitas | Caviar | Champagne

Corvina | Aipo | Agrião | Sapateira | Ameijoas

Leitão da Bairrada | Ovo | Cogumelos | Espinafres | Queijo de S. Jorge

Vitela de leite maturada 45 dias | Carvão vegetal | Tupinambor

Pombo | Pastinaca | Cevada | Clementina

Laranja do Algarve | A nossa pré-sobremesa

Queijo nacional | Um queijo | Compota | Brioche

Chocolate | Balsâmico branco | Amêndoa | Toffee


Framboesa | Leitelho | Beterraba | Baunilha

Mignardises

3 Pratos	Faça a sua própria selecção	75€
4 Pratos	Lagostim Corvina Vitela Chocolate ou Queijo	100€
10 Pratos	Menu Completo	140€
	Harmonização com vinhos	
		3 Vinhos 45€
		4 Vinhos 70€
		7 Vinhos 100€

Nota: Todas as pessoas da mesa terão que optar por este menu.

O menu de degustação é servido em mesas que tenham marcação até às 21h30.

 Existem opções vegetarianas (inclusive menu) ao critério do nosso chef.