

Aperetivos

Couvert 5

Pão, azeitonas e manteiga

Caldo de coco e lima keffir 11

batata avinagrada e cavala fumada

Empanada de borrego 12

sweet & sour de jalapeno



Sobremesas

Crème brûlée de leite de cabra 7

Crème brûlée de leite de cabra

Cheesecake 9

Framboesa, pure de frutos vermelhos e sable

Gelado de nata fumado 6

vinagre velho

Torta de citrinos 8

com gelado de cardamomo

Entradas

Salada de beterraba 8

com condimento de rábano e pó de citrinos

Shiitake braseado 11

em molho toban djan, mouselline de cebola caramelizada

Bacalhau rebosado 12

em polme orly, pil pil de cenoura escabeçada

Tartaro de vitela 13

molho de gema e gordura de carne maturada, dijonaise de ervas finas

Pratos Principais

Pernil 22

Pernil envolvido no seu molho oriental em cama de puré de castanha e bacon, cenouras glacé e rebentos de ervilha

Couve flor glaceada com vinho da madeira 17

satay de espinafres e azeda

Filet de robalo confitado 24

Molho de vin jaune e cenoura queimada

Pluma de porco preto gremolata 22

orelha de judas e tossinho fumado

Salsicha de porco preto e kimchi branco 18

puré de batata fumado, jus de frango e tomilho

Para Crianças

Spaghetti 10

Feito no oleo.

Acompanhamentos

Batatas Fritas com orégano 4

Puré de batata 4

Couvert Artístico

Apenas à noite, para adultos que jantam, cobramos um valor de 5€, que inclui um copo de cava, pela sustentabilidade do projecto artístico

**Todos os preços já incluem IVA*

Appetizers

***Couvert** 5*
Bread and olives

***Coconut and kefir lime broth** 11*
potato salad & smoked mackerel

***Lamb Empanada** 12*
and jalapeno sweet & sour



Desserts

***Goat milk crème brûlée** 7*
Goat milk crème brûlée

***Sable Cheesecake** 9*
Sable Cheesecake with a surprise fruit element.

***Smoked ice cream, aged vinegar** 6*

***Citrus tart** 8*
with cardamom ice cream

Starters

***Beetroot salad** 8*
with horseradish condiment and citrus powder

***Braised Shiitake** 11*
in toban djan sauce, caramelized onion mousseline

***Bacalhau rebosado** 12*
cod in orly batter, carrot pil-pil

***Veal Tartare** 13*
matured meat fat and yolk sauce, fine herb dijonnaise

Main Dishes

***Pork leg** 22*
*Pork leg enveloped in itd oriental sauce on a bed of chestnut and
bacpn puree, glazed carrots, and pea shoots*

***Cauliflower glazed with Madeira wine** 17*
spinach satay and sorrel

***Confit seabass** 24*
vin jaune sauce & burnt carrots

***Acorn fed pig** 22*
gremolata, judas ear mushroom and lardo

***Black pork and white kimchi sausage** 18*
smoked mashed potatoes, chicken jus and thyme

For Kids

***Spaghetti** 10*
Done on the oil.

Side Dishes

French Fries with Oregano 4
Mashed Potatoes 4

Artistic Fee

*Only in the evening, for adults who dine,
we charge 5€, that include a glass of cava,
for the sustainability of the artistic project*