



MENU DA ÉPOCA | SEASONAL MENU

Para criar esta carta, o Chef João Silva, inspirou-se em sabores da cozinha Portuguesa, ingredientes e técnicas Mediterrânicas. O resultado são pratos confeccionados a partir de alimentos sazonais, frescos, saborosos e sustentáveis, sempre que possível contendo produtos biológicos produzidos localmente.

O nosso Chef procura dar a conhecer alguns dos sabores mais característicos de Portugal em pratos que levam a descobrir a nossa cultura gastronómica aqui representadas pelo vitelão dos Açores, queijo da “Granja dos Moinhos”, o melhor peixe do mundo proveniente da costa portuguesa, sobremesas à base de produtos nacionais tais como a citronela, a banana da Madeira, entre outros...

When creating this menu, Chef João Silva was inspired by the tastes of Portuguese Cuisine, using Mediterranean ingredients and techniques which has resulted into dishes based on seasonal and fresh products yet sustainable and wherever possible including organic food from local sources.

Our Chef aims to share the most distinctive tastes of Portugal with a selection of dishes which invite one to discover our gastronomic culture through local products such as veal from the Azores, “Granja dos Moinhos” cheese, delicious fish from our Portuguese coast, desserts based on national ingredients such as citronella, banana from Madeira , etc...

Delicie-se!

Enjoy Your Meal!

Se necessitar de informação sobre alergénios, por favor consulte os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido

If you need any information about allergens please ask our staff before ordering

Azeite biológico com vinagre balsâmico, flor de sal, selecção de pães frescos

Organic olive oil with balsamic vinegar, fleur de sel, bread selection

ENTRADAS | STARTERS

- | | | | |
|---|---|--|---------------|
|  |  | Topinambur | € 4,95 |
| | | Creme de topinambur com escabeche de cogumelos | |
| | | <i>Topinambur cream soup with pickled mushrooms</i> | |
|  |  | Queijo de cabra artesanal “Granja dos Moinhos” e beterraba | € 7,50 |
| | | Goat cheese “Granja dos Moinhos” and beet | |
| | | Crocante de queijo de cabra “Granja dos Moinhos”, mel, beterraba e pêra assada | |
| | | <i>Crispy “Granja dos Moinhos” goat cheese, honey, beet and roasted pear</i> | |
|  | Salmão marinado/ <i>Marinated salmon</i> | | € 8,50 |
| | | Salmão marinado com salada de alfaces, funcho, pepino e molho de iogurte | |
| | | <i>Marinated salmon with mix of lettuce, fennel, cucumber and yogurt sauce dressing</i> | |
| | | Vieiras e tomate seco <i>Scallops with organic sun-dried tomato</i> | € 9,00 |
| | | Vieiras coradas com migas crocantes de tinta de choco e tomate seco
<i>Sautéed scallops with crispy “migas” Nero di Seppia and sun-dried tomato</i> | |
| | | Codorniz e castanha de Trás-os-Montes <i>Quail and “Trás-os-Montes” chestnuts</i> | € 6,00 |
| | | Codorniz com o seu ovo estrelado, puré de castanha, aipo e bacon
<i>Quail with it's own fried egg, chestnut purée, celery and bacon</i> | |



Pratos sem glúten
Gluten-free dishes



Pratos sem lactose
Lactose-free dishes



Pratos vegetarianos
Vegetarian dishes



Pratos vegan
Vegan dishes

Peixe da lota | Fish from the daily market

€ 18,00

Peixe da costa Portuguesa, proveniente de pesca artesanal e sustentável e uma guarnição a condizer

Fish from the Portuguese sea coast, from traditional and sustainable fisheries with its own garnish

Bacalhau assado, grão e pimento vermelho | Roasted codfish, chickpeas and red pepper

€ 15,50

Bacalhau assado com puré de grão, coulis de pimento vermelho, grelos salteados e azeitona

Roasted codfish with chickpeas purée, red pepper coulis, sautéed turnip greens and olives



Peixe-mola | Sunfish

€ 16,00

Peixe-mola com risotto Nero di Seppia e frutos do mar

Sunfish with risotto Nero di Seppia and seafood

Cavala | Mackerel

€ 14,00

Cavala braseada com courgette assada, quinoa e pesto de amêndoa e manjeriço

Braised mackerel with roasted zucchini, quinoa and almond and basil pesto



Pratos sem glúten
Gluten-free dishes



Pratos sem lactose
Lactose-free dishes



Pratos vegetarianos
Vegetarian dishes



Pratos vegan
Vegan dishes

Pintada e Queijo de Azeitão | *Guinea Fowl and "Azeitão" Cheese*

€ 15,50

Coxa de pintada aromatizada com tomilho e limão, com puré de aipo, queijo de Azeitão e avelãs

Guinea fowl leg flavoured with thyme and lemon, with celery purée, "Azeitão" cheese and hazelnuts

Perna de borrego| *Lamb leg*

€ 17,50

Perna de borrego a baixa temperatura com batata assada, espinafre e crosta de ervas aromáticas

Slowly cooked lamb leg with fine herbs crust, roasted potatoes and spinach



Porco preto| *Iberian pork*

€ 14,00

Bochecas de porco preto com polenta cremosa, abóbora e tomate assado

Iberian pork cheeks with creamy polenta, pumpkin and roasted tomato

Vitelão dos Açores e cogumelos| *Azores veal and mushrooms*

€ 16,00

Vitelão dos Açores com risotto de cogumelos

Azores veal steak with mushrooms risotto



Pratos sem glúten
Gluten-free dishes



Pratos sem lactose
Lactose-free dishes



Pratos vegetarianos
Vegetarian dishes



Pratos vegan
Vegan dishes



Tomate, batatas bio e ervas aromáticas | *Tomato, organic potatoes and fine herbs*

€ 10,50

Gnocchi de batata e ervas aromáticas com variações de tomate e legumes

Potato and fine herbs Gnocchi with tomato and vegetables



Legumes grelhados| *Grilled vegetables*

€ 12,00

Penne com molho de tomate e seleção de legumes grelhados



Penne pasta with tomato sauce and grilled vegetables



Quinoa e selecção de legumes | *Quinoa and vegetables assortment*

€ 11,50

Quinoa com selecção de legumes salteados

Quinoa with sautéed vegetables assortment



Pratos sem glúten
Gluten-free dishes



Pratos sem lactose
Lactose-free dishes



Pratos vegetarianos
Vegetarian dishes



Pratos vegan
Vegan dishes



Banana da Madeira e flor de sal da Ria Formosa |

€ 6,50

Madeira banana and "fleur de sel" from Ria Formosa

Banana da Madeira crocante com caramelo salgado e gelado de iogurte

Crispy banana from Madeira with salted caramel and yogurt ice cream



Chocolate biológico, avelã e framboesa |

€ 6,50

Organic chocolate, hazelnut and raspberry

Mousse de chocolate com praliné de avelã e gelatina de framboesa

Chocolate mousse with hazelnut praline and raspberry jelly



Citronela | *Citronella*

€ 5,25

Creme Brulée de citronela

Citronella crème brûlée



Trio de sobremesas portuguesas | *Portuguese desserts trio*

€ 6,50

Pudim Abade de Priscos, pêra bêbada em Moscatel e Papos de Anjo

"Abade de Priscos" pudding, "Moscatel" Wine Poached Pear and "Papos de Anjo"



Queijos nacionais | *Portuguese cheese*

€ 10,50

Seleção de queijos nacionais

Portuguese cheese selection



Fruta | *Fruit*

€ 5,00

Prato de fruta da época laminada



Sliced seasonal fruit



Pratos sem glúten
Gluten-free dishes



Pratos sem lactose
Lactose-free dishes



Pratos vegetarianos
Vegetarian dishes



Pratos vegan
Vegan dishes