

Entradas

| | |
|--|------|
| Canelone de abacate, caranguejo com creme fraiche lima, gengibre e torricado de beldroegas | 16 € |
| Salongo em "arai", molho su-miso com maçã, granny refrescada de yuzu e creme fraiche | 14 € |
| Salada de lavagante azul e tomate do poial, gelado de rúcula e queijo de cabra, vinagrete estragão * | 33 € |

Peixes

| | |
|---|------|
| Mero braseado, legumes num consommé de cerefólio e conchas, sucos do braseado com azeite virgem * | 30 € |
| Peixe galo picado de louro e limão confit, arroz a valenciana com mariscos e molho de cataplana * | 29 € |
| Peixe espada branco confitado em azeite e alecrim, xarém de tomate e lulinhas a plancha | 26 € |

Carnes

| | |
|---|------|
| Carré de borrego, tarte de massa ao "levain", tomate do poial e mostarda de beringela, jus balsâmico e anis | 28 € |
| Lombinho de porco, almofada de duxelle, cucurbitaceae e amêijoia, molho de brandy e pimenta | 19 € |
| Jambonette de frango do campo recheado de verdes, caponata de beringela | 22 € |

Queijos

| | |
|--|--------|
| Seleção de 3 queijos, doce, salada e tosta | 12 € |
| Requeijão de ovelha de Niza, doce de abóbora e canela | 4,50 € |
| Stilton Stevenson, pão de frutos secos e redução de vinho do porto | 7 € |

Sobremesas

| | |
|--|-----|
| Tarte alfaroba, banana da madeira cozida com laranja e caramelizada em sorvete, gel de físalis | 7 € |
| O morango...em compota perfumada de citronela e em sorvete. Frescura de um iogurte de cabra e estilhaços de nougal | 7 € |
| O pêssego, bolo "week-end" com lima, sorbet com infusão de zimbro, emulsão de gin com lima e crocante de côco | 6 € |

"B|O" Menu

47 €

Build your Own Menu

À sua escolha de uma entrada /um prato/uma sobremesa do menu Gastro/um copo de vinho

Pratos com asterisco implica um suplemento de 10€

**Os nossos peixes são rigorosamente seleccionados de pesca artesanal nas águas portuguesas.*

Preços em Euros. IVA à taxa legal em vigor 13%

