

Entradas & Sopas

STARTERS & SOUPS

Ovo dourado de uma hora, <i>V</i> puré de ervilhas, cogumelos shimeji e crocante de alho francês <i>One hour golden egg,</i> <i>pea purée, shimeji mushrooms and crispy leek</i>	€ 22,00
Tártaro de atum, <i>S</i> temperado em béarnaise, portobello grelhado e crocante de sagu açafronado <i>Tuna tartar,</i> <i>seasoned in béarnaise sauce, grilled portobello and saffrony sagu crispy</i>	€ 24,00
Carpaccio de polvo, salpicado com trio de pimentos e ervas finas, ostra gratinada com hollandaise de beterraba <i>Octopus carpaccio</i> <i>drizzled with peppers trio and fine herbs,</i> <i>Sado oyster with beetroot hollandaise au gratin</i>	€ 23,00
Mozzarella vegan caseira, <i>VV</i> tomate coração e maionese de manjeriço, redução de balsâmico <i>Homemade vegan mozzarella,</i> <i>ox-heart tomato and basil mayonnaise, balsamic reduction</i>	€ 19,50
Bisque de peixes e mariscos com camarão rosa do Algarve e pão frito aromatizado com alho preto <i>Fish and seafood bisque</i> <i>with Algarve pink prawn and black garlic scented fried bread</i>	€ 25,00
Creme de ervilhas e hortelã, gelado de queijo da ilha e presunto crocante <i>Pea and mint cream soup,</i> <i>Ilha cheese ice cream and crispy smoked ham</i>	€ 18,00

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL DE 13 %
Comida, bebidas não alcoólicas e bebidas não gaseificadas

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL DE 23 %

Bebidas alcoólicas e bebidas gaseificadas

13 % VAT RATE APPLIED

Food, non-alcoholic beverages and gas free beverages

23 % VAT RATE APPLIED

Alcoholic beverages and gasified beverages

S - Origem Sustentável / *Sustainable Source*

V - Prato Vegetariano / *Vegetarian Dish*

VV - Prato Vegan / *Vegan Dish*

Pastas & Risottos

PASTA & RISOTTO

Tagliolini verde com molho de tomate e manjericão <i>V</i> Tagliolini verdi with tomato and basil sauce	€ 21,00
Tagliolini verdi gratinado com presunto e fiambre Tagliolini verdi <i>with ham and smoked ham "au gratin"</i>	€ 27,50
Fettuccine de beterraba com ragu de porco preto Beetroot fettuccine <i>with black pork ragu</i>	€ 22,50
Risotto de lavagante com gomos de citrinos e coulis aromatizado com estragão Lobster risotto <i>with citrus wedges and tarragon scented coulis</i> <i>VV</i> - pode ser servido como prato vegan retirando o lavagante e substituído o queijo parmesão por queijo vegan de chá <i>may be served as a vegan dish by removing the lobster and using our tea scented vegan cheese instead of parmesan</i>	€ 39,00

O Chef Hélder Santos oferece-lhe uma tentação para os sentidos,
através de pratos autênticos e provocadores...
...deixando permanecer uma memória gastronómica inesquecível...

*Chef Hélder Santos offers a temptation for the senses...
through authentic and teasing dishes...
...leaving behind an unforgettable gastronomic memory...*

Caso tenha alguma restrição ou intolerância alimentar,
queira por favor informar o Chefe de Sala no ato do pedido

*Should any dietary restriction or intolerance apply,
please advise the Head Waiter while placing the order*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert,
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado

*No dish, food product or beverage, including couvert,
may be charged if not requested by the guest or if rendered useless by the same*

No nosso constante compromisso pela sustentabilidade,
a grande maioria dos nossos ingredientes frescos provêm de produtores nacionais
certificados, sendo os nossos pratos confeccionados
com ingredientes locais e de origem sustentável

*Following our constant commitment with sustainability,
most of our fresh produces are brought to you from certified national producers,
being our dishes prepared with local and sustainable ingredients*

Peixes

FISH

- Salmonete arrepiado, *S*** € 36,00
duo de couve-flor braseada, espuma de batata-doce
e esfera de manteiga noisette
Red mullet,
braised cauliflower duo, sweet potato foam and noisette butter sphere
- Garoupa em sous-vide, *S*** € 43,00
esmagada de batata e caril de Madras,
courgette torneada e molho de champanhe e amêijoas
Sous vide grouper,
potato and Madras curry purée, courgette, champagne and clam sauce
- Robalo braseado, *S*** € 59,00
cenoura e feijão Quénia glaceados com mel e zeste de lima,
aro de batata dourada
Braised line fished sea bass,
Honey and lime glazed carrots and Kenya green beans, golden potato ring

Carnes

MEAT

- Leitão confitado a baixa temperatura,** € 39,00
com molho avinagrado e clementina,
migas de caldo verde, feijão frade e pão torrado em azeite
Low temperature confit black pork suckling pig,
with vinegary sauce and clementine,
kale cabbage, conpea and olive oil toasted bread mash
- Vitela milanesa** € 35,00
com rúcula, tomate cereja confitado e vinagrete de limão
Veal milanese
with rocket, confit cherry tomato and lemon vinaigrette
- Bochecha de novilho** € 47,50
aromatizado com limão e tomilho, duo de batata doce risolé, e
sucos de caldeirada com zimbro
Lemon and thyme scented beef checks,
risolée sweet potato duo, stew juices scented with juniper berries

Menu Degustação

TASTING MENU

Tártaro de atum,

temperado em béarnaise, portobello grelhado
e crocante de sagu açafronado

Tuna tartar,

seasoned in béarnaise sauce, grilled portobello and saffrony sagu crispy

Creme de ervilhas e hortelã,

gelado de queijo da ilha e presunto crocante

Pea and mint cream soup,

Ilha cheese ice cream and crispy smoked ham

Salmonete arrepiado,

duo de couve-flor braseada, espuma de batata-doce
e esfera de manteiga noisette

Red mullet,

braised cauliflower duo, sweet potato foam and noisette butter sphere

Leitão confitado a baixa temperatura,

com molho avinagrado e clementina,
migas de caldo verde, feijão frade e pão torrado em azeite

Low temperature confit black pork suckling pig,

*with vinegary sauce and clementine,
kale cabbage, conpea and olive oil toasted bread mash*

Trouxas de Ovos

com gelado de aguardente de Medronho e telha rendada de laranja do Algarve

“Trouxa de ovos” syrup boiled egg yolk

with “Medronho” eaux-de-vie ice cream and orange lace crispy

Café e mignardises

Coffee and mignardises

Preço por pessoa / Price per person

€ 68,00

(Mínimo duas pessoas / Minimum two people)