



ENTRADAS

Pão fresco, manteiga caseira, azeitonas e azeite aromatizado

CARPACCIO DE VIEIRAS

Vieiras laminadas com romã, avelã, cebolinho, balsâmico e noodles crocantes.

CERELAC PARA ADULTOS

LOL brincadeirainha, é só uma sopa de topinambur.

ROSBIFE DE JAVALI

Lombo de javali finamente laminado com aioli caseiro, agriões e legumes crocantes.

O CAMPO

Texturas de couve flor em três formatos com folhas ácidas, acelgas desidratadas, passas e hortelã.

NORI DE ATUM

Tártaro de atum com mostarda japonesa, alcaparras, algas nori e wakame.

QUEIJOS, ENCHIDOS E PÃO

Seleção de queijos nacionais DOP e enchidos tradicionais fatiados com pão caseiro.

PEIXE

A HORTA DO PREGADO

Pregado corado com beldroegas, espinafre bebé, agrião, salicórnia, tomate cherry e vinagre balsâmico.

GAROUPA LINDA

Garoupa com açorda de clorofila de espargos, cous cous de couve flor e romanesco.

ROBALO

Robalo servido com folha e pó de beterraba, rolo de curgete e cogumelo shimeji, inhame frito, molho de vinho tinto.

INSÓLITO CODFISH JR

Lombo de bacalhau de meia cura, ovo a baixa temperatura, azeite de clorofila, endívia corada, mini nabo, ervilha torta.

THUNNUS

Lombo de atum corado e coberto de sementes de sésamo, escabeche de cebola, salada de chicória, chalota confitada, croutons, demi-glâce de kimuchi.

CARNE

PATO CONFIT E LARANJA

Perna de pato confitada servida com batata doce, cogumelos shimeji, espargos, demi glâce e laranja.

JARRETE DE BORREGO

Cozinhada a baixa temperatura com várias texturas de aipo.

A VITELA BEBÉ

Lombo de vitela de leite, alcachofras, marmelo confitado, puré de maçã.

TOMAHAWKO

Suculenta costeleta de novilho com 750/850 gr, para dividir ou deliciar-se sozinho, acompanhado com espargos grelhados e batata frita.

LEITÃOZINHO

Barriga de leitão com puré de pimenta, cogumelo portobelo, pickle de uva, demi-glâce caseiro.

VEGETARIANO

Ramen vegetariano.

SOBREMESAS

GO NUTS

Bolo de pistachio, gelado de nozes, espuma de avelã e frutos secos caramelizados.

CHOCOLATE, CARAMELO E PORTO

Tarte de caramelo salgado e chocolate negro com gelado de ginja e shot de vinho do Porto.

AÇAFRÃO

Semifrio de açafrão com compota de tâmaras e tâmaras caramelizadas.

MARQUISE COM VISTA

Marquise de chocolate com nibs caramelizados, gomas de camomila, pó de azeite, calda de citrinos.

BOM BOM BOM

Esferas caseiras de Irish coffee, amêndoa amarga e ginja e rum da Madeira.