

MARÉ

Tártaro de lombo e barriga de atum, cebolinho, endro e ovas de truta

Moreia seca ao sol com melão e malaguetas fermentadas

Ostra da Ria de Alvor com verjus e tomilho

Pão artesanal de massa mãe e manteiga caseira de algas

Vieira corada com arjomolho de Silves

Besugo, cruado de gamba branca e sua vinagreta

ou

Pato maturado com ginja de Óbidos e topinambur

Gelado de pastel de nata, massa folhada crocante e canela do Ceilão

ou

Parfait de tangerina com sua granita e pickle

Petit-fours

87.

ESPECIAIS DA SEMANA

Carabineiro ao natural e sua cabeça grelhada 33.00

Lingueirão fresco com farinha de Sacaios e citrinos 24.00

Atum unilateral com toucinho, pastinaca e molho de Madeira 31.00

Vazia de vaca maturada, milhos aferventados e alfarroba 35.00

Queijos nacionais e ameixa de Elvas 30.00

MARÉ

Tuna tartar with fresh herbs and roe
Sun-dried moray eel with molasses and fermented chillies
Handpicked oysters from Ria de Alvor in verjus and thyme

Artisanal sourdough bread and homemade seaweed butter

Seared scallops with fresh arjamolho from Silves

Goraz, white prawn in crudo and prawn vinaigrette
or

Seared Portuguese duck breast, topinambur and sour cherry sauce

Pastel de nata according to Mr. António
or

Tangerine parfait with own granita and pickle

Petit-fours

87.

SPECIALS OF THE WEEK

Scarlet prawn in crudo and grilled head 33.00

Razor clams with traditional Sacaios sausage and citrus 24.00

Seared bluefin tuna, parsnip with Madeira sauce 31.00

Dry aged sirloin, ash-cooked corn and carob 35.00

Quintessential Portuguese cheese platter with confited plums from Elvas 30.00