

Presunto ibérico de bolota

produzido no Zambujal 18.

Tártaro de atum dos Açores

agrião e azeite de noz 32.

Croquete de gamba branca

emulsão de alho preto e folhas verdes 16.

Carapaus alimados

vinagre de arroz e azeite extra virgem 17.

Gamba violeta ao natural

cozida em água do mar e salada de algas 28.

Cru de toro de atum

vinho do porto e pickle de arando 38.

Alho-francês assado

vinagrete de avelã e limão (ve) 14.

Sopa fria de favas

amêndoas e conserva de beterraba (ve) 12.

Especial do mariscador

Carabineiro

tosta de alfarroba e pepino 42. por 200gr

Entradas

Cherne cozido

caldo de ameijôas e pão frito 45.

Salmonete assado

mousse de iscas e cebolinha assada 44.

Raia à meunière

puré de cheróvias e pickle de funcho-do-mar 36.

Lírio grelhado

batata olho de perdiz e pimentos assados 37.

Vazia maturada

couve lombarda e molho verde 38.

Preso de porco ibérico

chutney de alperce e alcachofra-de-jerusalém 37.

Peito de pato

cenouras e nabos assados com molho de Porto 35.

Caldeirada de aipo

fava-do-mar e caldo de legumes (ve) 19.

Principais

Acorn-fed iberian pork cured ham

raised in Zambujal 18.

Azorean tuna tartar

watercress and walnut oil 32.

Algarvian white prawn croquette

aged garlic emulsion and green leaves 16.

Horse-mackerel traditional fillet

rice vinagre and extra virgin olive oil 17.

Violet prawn au naturel

cooked in sea water with seaweeds 28.

Tuna toro crudo

port wine and cranberry pickle 38.

Roasted leek

hazelnut vinaigrette and lemon (ve) 14.

Broad beans soup

almonds and beetroot conserve (ve) 12.

Seafood star of the market

Scarlet Prawns

carob bread and cucumber 42. per200gr

Starters

Stonebass steamed

clams broth and fried bread 45.

Roasted red mullet

own mousse and chard 44.

Meunière skate

parsnip purée and sea fennel pickle 36.

Grilled amberjack

red gold potato and roasted peppers 37.

Dry aged sirloin steak

savoy cabbage and green salsa 38.

Grilled iberian pork presa

apricot chutney and jerusalem artichoke 37.

Pan roasted duck breast

roasted carrots and turnips with Port sauce 35.

Celery caldeirada stew

rockweed and vegetable broth (ve) 19.

Mains