



MENU DE PRIMAVERA



COUVERT | 4,00 (2 pax) | 8,00 (4 pax)

Pão integral de massa mãe caseiro, crocantes de arroz e manteiga do dia

ENTRADAS FRIAS

Tártaro novilho 100g | 28,00

Novilho, gema curada, yuzu, pinhões, queijo, tostas de pão caseiro

Ostras do rio Sado (6 ou 12 unid.) (SG) (SL) | 18,00 | 32,00

Mignonette de maçã verde e funcho

Prato de presunto 100% bolota, 50gr | 29,00

Tostas, tomatada e azeitonas temperadas

ENTRADAS QUENTES

Sopa da horta (VG) (SG) (SL) | 9,00

Creme de agrião, tostas de pão (VG) (SL) | 9,00

Sopa de tomate, ovo escalfado (V) (SL) | 12,00

Couve romanesco frita (VG) (SG) (SL) | 16,00

Maionese de miso

Dumplings de bacalhau e azeitonas (4 unid.) | 18,00

Caldo de coentros

Tempura de legumes (VG) (SG) | 16,00

Creme branco de especiarias

Tempura de camarão (6 unid.) (SG) | 22,00

Maionese de wasabi

Quiche de legumes (V) | 16,00

Coração de burrata

SALADAS

Salada de chicória (V) | 18,00

Queijo de cabra fresco, nêspersas, nozes, pickle de pêra e bolacha centeio

Salada fattoush (VG) | 20,00

Alface, tomate, pepino, rabanetes, pimento, manga, salsa e hortelã servido com um molho fresco de lima e sumac

Salada César | frango | 22,00

| camarão | 26,00

ARROZ & MASSAS

Arroz de lingueirão (SG) | 28,00

Queijo Azul da Arrábida e framboesas

Arroz de açafraão e "peixinhos da horta" (V) (SG) | 24,00

Ravioli de aipo (VG) (SG) (SL) | 26,00

Aipo assado e molho de pinhão

Linguini Tomate (V) (SL) | 18,00

Tagliatelle (V) | 22,00

Molho de pesto, noz, queijo viso

VEGAN & VEGETARIANO

Legumes, tikka massala e pão naan (VG) (SL) | 22,00

Quinoa de Cogumelos (V) (SG) | 18,00

Manga, espargos verdes e queijo fresco

PEIXES

Robalo (SG) | 32,00

Puré de ervilha com chouriço, edamame salteado

Dourada (SG) | 28,00

Batata de forno, paprika, molho de baunilha e chalotas

Bacalhau Negro (SG) (SL) | 36,00

Assado em molho de miso com bimis salteados em gengibre

Choquinho (SL) | 28,00

Molho gochujang, salada de funcho com yuzu, telha de tinta de choco

CARNE

Lombo novilho fumado em louro (200g) (SG) | 32,00

Tornedó, puré de alho assado, jus

Frango (SG) | 24,00

Cebola caramelizada e molho de limão assado

Entrecosto de porco (SG) | 28,00

Chimichurri, salada de coentros, pepino e chalota

Hambúrguer de Novilho | 24,00

Molho de relish, espinafre e queijo viso

ACOMPANHAMENTOS (VG) (SG) (SL) | 8,00

Seleção de legumes da horta | Salada verde | Arroz branco aromático |

Batatas fritas

SOBREMESAS

Mochis "Oryza" (V) | 12,00

Massa de canela e recheio de arroz-doce

Pêra bêbeda (VG) (SG) (SL) | 12,00

Panacotta de moscatel, sorbet de pêra e crumble

Amendoim e banana (V) | 12,00

Flexi ganache de banana, mousse e sponge de amendoim, gelado de cheesecake

Mel (V) | 12,00

Creme de cardamomo, texturas de mel, gomos de laranja e gelado de mel

Cenoura (V) | 12,00

Bolo de cenoura, creme de baunilha e hortelã da ribeira, coulis de cenoura e gelado de noz

Chocolate "BB" (V) | 12,00

Praliné de avelã, cacao 62% bless, coulis tangerina

Chá das 5 (V) | 14,00

Parfait de chá Preto, scone, creme de hibisco e crumble de matcha

Café guloso | 8,00

Prato de frutas (VG) (SG) (SL) | 8,00

Gelados artesanais | 4,00 (1 bola) | 7,00 (2 bolas)

Morango (VG) (SL) | Chocolate (V) | Baunilha (V)

V-Vegetariano | VG-Vegan | SG- Sem Glúten | SL- Sem Lactose

IVA incluído à taxa em vigor.
Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.



SPRING MENU



COUVERT | 4,00 (2 pax) | 8,00 (4 pax)

Homemade wholemeal sourdough bread, rice crisps and artisan butter

COLD STARTERS

Beef tartare 100g | 28,00

Cured yolk, yuzu, pine nuts, cheese, homemade bread toast

Sado river oysters (6 or 12 units) (GF) (LF) | 18,00 | 32,00

Green apple mignonette and fennel

100% bolota prosciutto, 50gr | 29,00

Bread toasts, tomato purée and seasoned olives

HOT STARTERS

Vegetable soup (VG) (GF) (LF) | 9,00

Watercress cream soup, bread toasts (VG) (LF) | 9,00

Tomato cream soup, poached egg (V) (LF) | 12,00

Fried romanesco kale (VG) (GF) (LF) | 16,00

Miso mayonnaise

Cod fish dumplings and olives (4 units) | 18,00

Coriander broth

Vegetable Tempura (GF) (VG) | 16,00

Spices sauce

Prawn Tempura (6 units) (GF) | 22,00

Wasabi mayonnaise

Vegetable Quiche (V) | 16,00

Burrata

SALADS

Chicory salad (V) | 18,00

Fresh goat's cheese, loquats, walnuts, pear pickle and knäckebröd cracker

Fattouch salad (VG) | 20,00

Lettuce, tomato, cucumber, radishes, peppers, mango, parsley and mint served with a fresh lime and sumac dressing

Caesar salad | chicken | 22,00

| prawn | 26,00

RICE & PASTA

Champagne and razor clams creamy rice (GF) | 28,00

Arrábida blue cheese and raspberries

Saffran rice and breaded vegetables (V) (GF) | 24,00

Roast celery and pine nut sauce

Celery Ravioli (VG) (LF) (GF) | 26,00

Tomato linguine (V) (LF) | 18,00

Tagliatelle (V) | 22,00

Pesto sauce with walnuts and finished with viso cheese

VEGAN & VEGETARIAN

Seasonal vegetables, tikka massala, nann bread (VG) (GF) | 22,00

Mushroom quinoa (V) (LF) | 18,00

Mushrooms, mango, green asparagus and fresh cheese

FISH

Sea Bass (GF) | 32,00

Pea puree with chorizo, sautéed edamame

Sea bream (GF) | 28,00

Baked potato flavoured with paprika, vanilla sauce and shallots

Black Cod (LF) (GF) | 36,00

Roasted in miso sauce with bimis sautéed in ginger

Small cuttlefish (LF) | 28,00

Gochujang sauce, fennel salad with yuzu, cuttlefish ink cracker

MEAT

Beef loin smoked with bay leaf (200g) (GF) | 32,00

Tornedó, bay leaves, roasted garlic puree, jus

Chicken (GF) | 24,00

Caramelized onion and roasted lemon sauce

Pork spare ribs (GF) | 28,00

Chimichurri, coriander, cucumber and shallot salad

Beef Burger | 24,00

Relish sauce, spinach and viso cheese

SIDE DISHES (VG) (GF) (LF) | 8,00 (each)

Selection of vegetables from the garden | Green Salad | Aromatic white rice |
French fries

DESSERTS

“Oryza” Mochis (V) | 12,00

Cinnamon dough and rice pudding filling

Pear (VG) (GF) (LF) | 12,00

Moscatel panacotta, pear sorbet, pear syrup and crumble

Peanuts and banana (V) | 12,00

Flexi banana ganache, peanut mousse and sponge, cheesecake ice cream

Honey (V) | 12,00

Cardamom cream, honey textures, orange segments and honey ice cream

Carrot (V) | 12,00

Carrot cake, vanilla and mint cream, carrot coulis and walnut ice cream

Chocolate "BB" (V) | 12,00

Hazelnut praline, cacao 62% bliss, tangerine coulis

Afternoon tea (V) | 14,00

Café gourmand | 8,00

Black tea parfait, scone, hibiscus cream and matcha crumble

Sliced fruit (VG) (GF) (LF) | 8,00

Ice cream selection | 4,00 (1 scoop) | 7,00 (2 scoops)

Strawberry (VG) (LF) | Chocolate (V) | Vanilla (V)

V-Vegetarian | VG-Vegan | GF- Gluten Free | LF- Lactose Free

VAT included.

This establishment has a complaints book.

MENU CRIANÇAS

KIDS MENU

ENTRADA | STARTER

Creme de legumes | Vegetable cream soup (VG) | 8,00

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Linguini com molho de tomate | Linguini with tomato sauce (V) | 12,00

Peito de frango grelhado | Grilled chicken breast | 18,00

Hambúrguer de novilho | Hamburguer | 18,00

Filete de peixe branco | Fish fillet | 22,00

SOBREMESAS | DESSERTS

Seleção de fruta do dia | Selection of fresh fruits (VG) | 6,00

Seleção de gelados 2 bolas | Ice cream selection 2 scoops (V) | 6,00

