



Couvert

Pão e manteiga de cabra.

| Glúten, leite |

5,5€ (por pessoa)

Para iniciar

A frio

-- Muxama, finas fatias de história --

Chamam-lhe o presunto do mar. Atum salgado e seco numa salada diferente.

| Peixe, leite |

15€

-- Pêra e pepino --

Uma descoberta, um prato mais fora da caixa. A base é a nossa pêra Rocha, bem bêbada.

| Lactose, peixe, leite, sulfitos |

16€

-- Tártaro do lombo, tutano e gema fumada --

Prato para apreciadores, fémur de vaca assado, com tártaro de novilho.

| Ovo, peixe, soja, glúten, sulfitos |

21€

(extra de Caviar Imperial Selection 30gr +68€)

-- Degustação de presuntos --

De porco ibérico, vaca, pato e do mar, atum.

| Sulfitos, peixe, soja, glúten |

24€

-- Prato de queijos tradicionais --

Uma seleção difícil pela grande qualidade do saber fazer, mas acreditamos que estes 4 queijos fazem justiça às nossas tradições.

Monte da Vinha – Amanteigado produzido manualmente com leite cru de ovelha, cardo e sal, sem aditivos, puro de textura e sabor ímpar. Vencedor World Cheese Awards.

Tia Joaquina – A Ti Jaquina, oriunda de uma família de queijeiros do sopé da Serra da Gardunha, produz este queijo de ovelha curado de teor intenso.

Ilha – Queijo da ilha de S. Jorge 24 meses, feito do melhor leite de vaca que os Açores podem oferecer.

Soalheira Cabra - A família Alves traz-nos este sabor de um saber de gerações.

| Leite, glúten |

24€



Frio e quente

-- Vieiras --

A 2 tempos, um tártaro cítrico e salteada em manteiga com aipo torrado.

| Moluscos, lactose, aipo, sésamo |

22€

(extra de Caviar Imperial Selection 10gr +24€)

A quente

-- Sopa de peixe --

É conforto e sabor! Creme rico de peixes de linha.

| Peixe, sulfitos, aipo, glúten |

14€

-- Croquete de vitela à transmontana --

Uma vitela inteira estufada e o seu molho guloso com mostarda...

| Ovo, leite, glúten, aipo, mostarda, sulfitos |

4.5€ un

-- Pastel de bacalhau --

Um ícone da cozinha portuguesa que fazemos questão de continuar a mostrar a quem nos visita com o molho pilpil a acentuar o sabor da tradição...

| Peixe, ovo |

4.5€ un

-- O nosso camarão ao alinho --

Um clássico revisitado, uma outra visão desta referência do bem petiscar.

| Crustáceos, glúten, sulfitos, leite |

21€

-- Pica-pau do lombo --

Tenro e mal passado, enriquecido com escalope de foie gras e pickles caseiros.

Este molho fica em segredo!

| Leite, mostarda, sulfitos, aipo, glúten |

24€

-- Ovo estrelado com caviar Imperial Selection (30 gr) --

Antes servíamos com trufa, agora com caviar... para nós, muito melhor!

| Ovo, peixe, glúten |

74€



Principais

Do Atlântico, o nosso tesouro inestimável

-- Filete do peixe do dia e bivalves --

*Delicioso este arroz... dispensa apresentações, peixe filetado, suculento...
O arroz enriquecido com bivalves da nossa costa. Intenso e reconfortante.*

| Peixe, moluscos, leite, sulfitos |

38€

-- O nosso Bacalhau à Brás --

*Referência incontornável do vastíssimo receituário português de bacalhau, surgido no
coração de Lisboa pela mão do Senhor Brás, taberneiro do Bairro Alto, aqui à nossa
imagem.*

| Peixe, ovo. Pode conter leite, glúten, soja, aipo, mostarda |

36€

-- Arroz de lavagante --

O azul é rei, intenso de sabor e frescura. Imperdível.

| Crustáceos, lactose, sulfitos, aipo |

52€

-- Caldeirada de salmonete --

Uma visão diferente das nossas tradições e do prato dos pescadores. Oceano e cultura.

| Crustáceos, peixe, sulfitos |

48€

-- Polvo assado --

Homenageando a tradição Algarvia de Santa Luzia e sua frota de pesca.

Assado com batata-doce e azeite fumado de alho negro.

| Moluscos, sulfitos, glúten |

36€

-- Bife de atum --

*Uma viagem às ilhas num prato. O atum dos Açores, prémio maior da pesca de águas
livres, braseado e com os milhos fritos tão típicos da Madeira.*

| Moluscos, sulfitos, glúten, leite |

46€

-- Pregado na grelha (para dividir 2pax) --

Um peixe de encher o olho! Inteiro na grelha a carvão, legumes da época e salada.

Que conforto.

(Inclui serviço de sal)

| Leite, sulfitos, peixe |

110€



Das nossas terras, culturas e gentes

-- Porco de bolota ibérico grelhado --

Corte de carne de alta qualidade, apenas grelhado com sal grosso como "manda a lei"! Coração de alface grelhado, laranja e um segredo. Delicioso.
| Leite, sulfitos, vestígios de: frutos casca rija, soja, ovos, amendoim, mostarda, aipo e sésamo |

40€

-- Tornado Rossini --

Emblemático! Guloso com o escalope de foie gras a coroar. É de cinema.
| Glúten, leite, sulfitos |

46€

-- Pato e foie-gras --

Arroz de forno escuro com chouriço de porco preto, coxa de pato confitada e muito foie-gras... É "viagem" às refeições em família lá de casa.
| Sulfitos, leite |

38€

-- Costeletão Arouquesa DOP maturada 40 dias (para dividir 2pax) --

Não resistimos, fazem-se quilómetros para provar... Uma carne à séria de raça autóctone, corte de +/- 1 kg grelhado no carvão, batata frita, maionese trufada e coração de alface.

(Inclui serviço de sal)

| Ovo, mostarda, sulfitos, leite, peixe |

135€

Veg&tal

-- Salada de couscous, para iniciar --

Influências do norte de África e da sua ocupação passada do nosso território continental.

| Glúten, frutos casca rija, sulfitos |

16€

-- Caril, prato principal --

A Índia e toda a incrível história dos descobrimentos que este território encerra, suas especiarias e influência na nossa forma de comer.

| Aipo, frutos casca rija, sésamo, glúten, vestígios de amendoim |

28€



Para terminar

-- Prego --

Bem, ainda como mais qualquer coisa, mas ando a evitar os doces. Delicioso e tenro prego do lombo no pão com presunto de vaca. É um hábito incontornável nas cervejarias portuguesas, mas este é só nosso.

| Glúten, leite, mostarda, sulfitos |

14€

E adoçar

-- Leite creme queimado --

Conforto nas nossas memórias, queimado e com laranja.

| Ovo, leite |

9€

Acompanhe com: Porto Tawny 20 anos - Quinta do Noval 20€

-- O arroz doce que nunca o foi --

Perpetuam-se nas memórias estes sabores... Demo-nos a liberdade de lhe "mexer", por isso, não é de todo o arroz doce que conhece.

| Leite, ovo, glúten |

11€

Sugestão do Sommelier: Colheita tardia, Petit Manseng 2020 - Sousa Lopes 15€

-- Tarte de Chocolate e gelado de baunilha --

Depois de tanto ser pedido cá está... uma verdadeira sobremesa de chocolate... tarte de chocolate Valrhona 53% e gelado de baunilha de São Tomé.

| Ovo, leite, glúten |

16€

Aposta certa: Porto Vintage – Poças 2020 20€

-- Pudim Abade de Priscos --

Com raízes minhotas, é referência incontornável da doçaria portuguesa.

| Ovo, sulfitos |

12€

Da nossa Garrafeira: Madeira Verdelho 10 anos - Cossart Gordon 15€



-- Torta de laranja e gelado de gengibre --

Do receituário conventual desta vez de Lagos, no Algarve, uma torta à moda antiga, com um twist de sabor...

| Glúten, ovo, leite |

11€

Palpite do barman: Moscatel Roxo Bacalhôa 10 anos 10€

-- Tartelete de frutos vermelhos (limitado) --

Delicada e vigorosa simultaneamente, baunilha e nata azeda.

| Glúten, ovo, leite |

16€

A casar com: Porto LBV Poças 15€

-- Colherada de Chocolate Belga --

Quando uma sobremesa inteira é demasiado, temos aqui uma pequena porção para adoçar a boca.

| Leite |

4,5€

Em Óbidos seria assim: Licor de Ginja Reserva 2020 - Vila das Rainhas 12€