



MENU DESCOBERTA DISCOVERING MENU

Pão artesanal e manteiga Rainha do Pico
Homemade bread and Butter from Pico
(3€ Extra Pão)

Snack 's surpresa
Surprise snack 's

Gamba do Algarve, moqueca, amendoim e coco
Pink shrimp from Algarve with *Moqueca sauce*, peanut and coconut

Cuscos de coentrada berbigão fumado gel de limão
Cuscos, garlic and coriander . Smoked cockle and lemon gel

Pregado, texturas de aipo e funcho
Turbot, celery textures and fennel

Arroz de polvo e algas, gel de citrinos
Our version of octopus rice with toasted seaweed and citrus gel

Pré sobremesa
Pré dessert

Ananás dos Açores, babá ao madeira e sorvete de vinagre
Pineapple from azores , babá au madeira and Vinegar sherbet

65€



Iva incluído à taxa legal em vigor. Vat rate included

Em caso de alergias ou intolerancias fale com o nosso staff . *In case of intolerances or allergies talk with our staff*

MENU DO MERCADO | MARKET 'S MENU

Pão artesanal e manteiga Rainha do Pico
Homemade bread and Butter from Pico
(3€ Extra Pão)

Snack 's surpresa
Surprise snack 's

ENTRADA | STARTER

Gamba do Algarve, moqueca, amendoim e coco
Pink shrimp from Algarve with *Moqueca sauce*, peanut and coconut

Cuscos , coentrada e berbigão fumado
Cuscos, garlic and coriander . Smoked cockle

Lapas dos Açores, texturas de funcho e caviar
Limpets from Azores, fennel textures and caviar

Ovo caseiro cremoso, cogumelos selvagens e farinheira VO
Free range egg soft boiled, wild mushrooms and flour sausage

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

Pregado, mil folhas de batata, texturas de aipo e funcho
Turbot, potato mill-fueille , celery textures and fennel

Arroz de polvo e algas, gel de citrinos
Our version of octopus rice with toasted seaweed and citrus gel

Lombo de novilho, batata e molho de queijo Azeitão
Beef Tenderloin, Potato and Azeitão cheese sauce

Beringela fumada crocante, couve toscana e creme de alho V
Crispy Smoked eggplant, tuscan cabbage and garlic cream

SOBREMESA | DESSERT

Chocolate Branco, gelado de pinhão e texturas de maracujá
White chocolat, pine nut ice cream and textures of passion fruit

Ananás dos Açores, babá ao madeira e sorvete de vinagre
Pineapple from azores , babá au madeira and vinegar sherbet

Gelado de pastel de nata, xarope de café espuma de pastel de nata
Pastel de nata ice cream, coffee syrup and *Pastel de nata* foam

47€

Entrada / Prato / Sobremesa
Starter / Main / Desert

V Vegan

VO Vegetarian option





DECOUVERT MENU DISCOVERING MENU

Pain fait au maison et beurre
Handgemachtes saureteigbrot und Butter
(3€ Extra bread)

Snack´s surprise
Surprise snack´s

Crevettes d´Algarve Moqueca sauce et cacauette
Algarve Garnelen, *Moqueca* sauce und Erdnüsse

Cuscos, ail et coriandre . Coque fumée et gel de citron
Cuscos, Knoblauch und Koriander. Geräucherter Rumpf und Zitrusgel

Turbot, textures de celery and fenouill
Steinbutt, Sellerie und Fenchel Texturen

Agneau au lait avec ragoût de niébé et betterave
Milchlamm mit Kuherbsen und Rote-Bete-Eintopf

Pré dessert

Ananas des Açores, Babá ou Madère et Sorbet Vinaigre
Ananas von Azoren, Babá oder Madeira und Essig-Sorbet

65 €



MENU DU MARCHÉ | MARKTMENÜ

Pain fait au maison et beurre
Handwerkerbrot und Butte
(3€ Extra Pão)

Snack´s surprise
Surprise snack´s

ENTRADA / STARTER

Crevettes d´Algarve, Moqueca sauce et cacauette
Algarve Garnelen, *Moqueca* sauce und Erdnüsse

Cuscos, ail et coriandre . Coque fumée et gel de citron
Cuscos, Knoblauch und Koriander. Geräucherter Rumpf und Zitrusgel

Patelles des Açores, textures de fenouil et caviar
Napfschnecken von Azoren, Fencheltexturen und Kaviar

Oeuf crémeux, champignons sauvages et saucisse de blé et pork VO
Hausgemachtes Ei bei niedriger Temperatur, Waldpilze und Farinheira

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

Pregado, mil folhas de batata, texturas de aipo e funcho
Turbot, potato mill-fueille , celery textures and fennel

Riz au poulpe aux algues grillées et gel d'agrumes
Tintenfischreis mit geröstetem Seetang und Zitrusgel ich

Veau grillé, pomme du terre et sauce de fromage Azeitão
Kalbsrücken, neue Kartoffeln und Azeitão-Käsesauce

Aubergines fumées, chou de toscane et crème d'ail V
Geräucherte Aubergine, toskanischer Kohl und Knoblauchcreme

SOBREMESA | DESSERT

Chocolat blanc, glace de pignon, fruit de la passion
Weiße Schokolade, Pinienkerne und Maracujaeis

Ananas des Açores, Babá ou Madère et Sorbet Vinaigre
Ananas von Azoren, Babá oder Madeira und Essig-Sorbet

Glace pastel de nata, sirop de café, mousse pastel de nata
Pastel de Nata Eis, Kaffeesirup, Pastel de Nata Schaum

47 €

Entrée / Plat / Dessert
Starter / Main / Desert

