



**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

Santola com caril Caril Goês e geleia de maçã verde

Spider crab with Goan Curry and green apple

Cuscus de coentrada , berbigão fumado e gel de limão

Cuscus, garlic and coriander . Smoked cockle and lemon gel

Cherne com caldo de cozido, cogumelos e aipo

Stoned bass with portuguese broth, mushrooms and celery

Arroz de polvo e algas, gel de citrinos

Our version of octopus rice with toasted seaweed and citrus gel

Granizado de poejo, morangos , merengue

Penny Royal granita, strawberry´s and meringue

Ananás dos Açores, babá ao madeira e sorvete de vinagre

Pinneapple from azores , babá au madeira and Vinegar sherbet

65€

110€

Harmonizado



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 Violeta do Algarve molho de moqueca , amendoim e côco

Pink shrimp from Algarve with *Moqueca sauce*, peanut and coconut

Lagosta grelhada , pistacho e kohlrabi

Grilled Lobster , pistachio and kohlrabi
(Supplement +14€)

Santola com caril goês e geleia de maçã verde

Spider crab with Goan Curry and green apple

Espargos verdes, gema curada, e papada de porco crocante VO

Green Asparagus , cured egg yolk and crispy pork

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

Cherne com caldo de cozido, cogumelos e aipo

Stoned bass with portuguese broth, mushrooms and celery

Arroz de polvo e algas, gel de citrinos

Our version of octopus rice with toasted seaweed and citrus gel

Lombo de novilho, Batata nova e molho de morilles e couve kale

Beef Tenderloin, Potato and morilles sauce with kale cabbage

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

Pinneapple from azores , babá au madeira and Vinegar sherbet

Parfait de amêndoa, folha de figueira e gelado de miso

Almond parfait , fig leaf and miso ice cream

47€

77€

Harmonizado

V Vegan

VO Vegetarian option





**DECOUVERT MENU
DISCOVERING MENU**

Pain fait au maison et beurre

Hansgemachtes sauerteigbrot und Butter
(3€ Extra bread)

Snack´s surprise
Surprise snack´s

Crab au curry Curry de Goa et confiture de pomme verte
Crab mit Curry Goa-Curry und grüner Apfelmarmelade

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

Mérou au bouillon de ragoût, champignons et céleri
Zackenbarsch mit Eintopfbrühe, Pilzen und Sellerie

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

Pré dessert

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

65 €

110€

Accord met vins 5 vins



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

Homard grillé, pistache et chou-rave
Gegrillter Hummer, Pistazien und Kohlrabi
(Supplement 14€)

Crab au curry Curry de Goa et confiture de pomme verte
Crab mit Curry Goa-Curry und grüner Apfelmarmelade

Asperges vertes, jaune d'oeuf mariné et porc croustillant V
Grüner Spargel, gepökelt Eigelb und knuspriges Schweinefleisch

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

Mérou au bouillon de ragoût, champignons et céleri
Zackenbarsch mit Eintopfbrühe, Pilzen und Sellerie

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

Ananás 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 €

77€

Accord met vins 3 vins

