

Horizonte à Vista Horizon at sight

Pão artesanal e manteiga Rainha do Pico
Sourdough bread and Butter from Pico

Snack's surpresa
Surprise snack's

Santola com caril Caril Goês e geleia de maçã verde
Spider crab with Goan Curry and green apple

Cuscos Transmontanos, coentrada e berbigão fumado
Cuscos from Trás-os-Montes , garlic and coriander pesto and smoked cockle

Pescada, caldeirada de enguia fumada e açafrão
Hake , Smoked eel stew with potatoes and saffron

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

Tomate, hortelã e poejo
Tomato, mint cream and pennyroyal

Mousse de alperce e alecrim, gelado de leite tostado
Apricot Mousse with toasted milk ice cream and rosemary

75 €

120€

Harmonizado 5 vinhos
Paired 5 wines

À procura de novas texturas In search of new Textures

Pão artesanal e manteiga Rainha do Pico
Sourdough bread and Butter from Pico

Snack's surpresa
Surprise snack's

ENTRADAS / STARTERS

Gamba 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, carril verde e papada de porco crocante VO
Green Asparagus , Green curry and crispy pork

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

Pescada, caldeirada de enguia fumada e à brás
Hake , Smoked eel stew with potatoes and saffron

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

Lombo de novilho, batata nova e molho de chanterelles
Beef tenderloin, potato and chanterelles 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

Mousse de Alperce e alecrim, gelado de leite tostado
Apricot Mousse with toasted milk ice cream and rosemary

Parfait de amêndoa, folha de figueira e gelado de miso
Almond parfait , fig leaf and miso ice cream

58€ Pax
(*Entrada/Prato/Sobremesa*)

88€

V Vegan
VO Vegetarian option

Com 3 vinhos
With 3 wines

Horizon en vue **Horizon in sight**

Pain fait au maison et beurre

Hansgemachtes sauerteigbrot und Butter

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

Trás-os-Montes Cuscos, coriandre et coques fumées

Trás-os-Montes Cuscos, Koriander und geräucherte Herzmuscheln

Merlu , pomme de terre et anguille fumée et safran

Eintopf aus Seehecht, Räucheraal und Safran

Riz au poulpe aux algues grillées et gel d'agrumes

Tintenfischreis mit geröstetem Seetang und Zitrusgelich

Tomate, menthe et pennyroyal

Tomate, Minze und Pennyroyal

Mousse Abricot et Romarin, Glace au Lait Toasté

Aprikosen- und Rosmarinmousse, geröstete Milcheiscreme

75 €

120€

Accord met vins 5 vins
With 5 wines

À LA RECHERCHE DE NOUVELLES TEXTURES AUF DER SUCHE NACH NEUEN TEXTUREN

Pain et beurre
Handwerkerbrot und Butte

Snack's surprise
Surprise snack's

Entrée / Vorspeise

Crevettes d'Algarve, Moqueca sauce et cacahuete
Algarve Garnelen, Moqueca sauce und Erdnüsse

Homard grillé, pistache et chou-rave
Gegrillter Hummer, Pistazien und Kohlrabi
(*Suplement 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 VO
Grüner Spargel, gepökeltes Eigelb und knuspriges Schweinefleisch

Plat Principal / Hauptkurs

Merlu, sauce de pomme de terre et safran, feuille d'huître
Seehecht, Kartoffel-Safran-Sauce, Austernblatt

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

Veau grillé, pomme du terre et sauce de chanterelles
Kalbsrücken, neue Kartoffeln und chanterelles 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

Mousse Abricot et Romarin, Glace au Lait Toasté
Aprikosen- und Rosmarinmousse, geröstete Milcheiscreme

Parfait glacé aux amandes, feuille de figuier et miso
Mandel-, Feigenblatt- und Miso-Eisparfait

58€ Pax
3 Plats

88€

Accord 3 vins
With 3 wines

V Vegan

VO Vegetarian option