



| Carta

ENTRADAS

- Cesta de pão 5€
- Seleção de boas-vindas 18€
(pão artesanal, pata negra, queijo local, manteiga artesanal, azeitonas marinadas)
- Queijo de Azeitão com mel & ervas frescas 18€
- Pata Negra (50gr) 29€
- Croquetes caseiras de rabo de boi (3 unids.) 17€
- Carpaccio de beterraba com frutos do bosque, endívias 16€
- Vieira fumada, bergamota, texturas de couve-flor 27€
- Tártaro de carne maturada 25€
(tutano, holandês trufado, ovas de salmão fumado)
- Foie gras & figo do Algarve 24€
(terrina de foie gras, figo do Algarve, endívia)
- Ostras da Ria Formosa abertas ao momento, vinagre de chalotas, limão e tabasco (6 uni.) 24€

SOPAS & SALADAS

- Sopa de tomate assado com croutons de pão de massa mãe e tomilho 11€
- Salada iceberg grelhada (bacon, tomate cherry, queijo feta, cebola frita, vinagrete de mostarda e mel) 18€
- Salada César, alface romana, parmesiano, molho caseiro 16€
Adicione: Frango (+7€) | Vieiras (+9€)

OUTROS

- Frango PIRI-PIRI com batata frita caseira e salada de tomate Algarvia 27€
- Entrecosto barbecue de porco preto com batata frita caseira e salada de tomate Algarvia 32€
- Peixe do dia com beurre blanc de champagne e caviar, legumes da estação 36€
- Peito de frango rossini com foie gras, molho de trufas 43€





| Carta

CARNES NOBRES

Grelhado em carvão de casca de coco orgânico, para uma experiência ecológica, saudável e cheia de sabor

- Flat iron (300gr) 37€
- Picanha (250gr) 39€
- Lombo (250gr) 53€
- Acém (300gr) 49€
- New York strip steak (400gr) 68€
- T-Bone (650gr) 78€
- Chateaubriand (750gr) 132€
- Tomahawk (1100gr) 138€

- Transforme em terra & mar com camarão tigre (1 molho incluído: Chimichurri, Bearnês, Molho de pimentas, Trufas & cogumelos) 24€

ACOMPANHAMENTOS

- Batata frita caseira 7€
- Puré de batata caseiro amanteigado 8€
- Brocollini na brasa com parmesão 9€
- Cogumelos ao alho e soja 8€
- Arroz de enchidos no forno 7€

- Truffled mac 'n cheese 10€
- Salada verde 7€
- Salada de tomate Algarvia 7€

SOBREMESAS

- Ananás dos Açores assado com gelado de nata fumada, cookie de caramelo 13€
- Cheesecake caseiro com caramelo salgado 20€
- Brookie s'mores, gelado de baunilha, molho fudge de cacau (para partilhar) 21€
- Sobremesa do dia 9€
- Prato de fruta 8€
- Gelados artesanais (por bola) 4€

Adicione: Chantilly caseiro de assinatura (+4€)

PARA OS MAIS PEQUENOS

- Bolo de cenoura 8€
- Três chocolates 8€
- Gelatina de morango 8€
- Prato de fruta 7€

Bebidas não incluídas. Preços incluem IVA às taxas legais em vigor. Aplica-se o desconto de proprietários e membros. | Crianças dos 4 aos 12 anos têm 50% de desconto e crianças abaixo dos 4 anos não pagam. | Caso tenha alguma intolerância ou alergia alimentar, por favor informe-nos e solicite a lista de alergénios.

