

PARA PARTILHAR |

Couvert - Broa de milho e Pão Trigo Barbela, manteiga aromatizada e azeite Paço do Conde extra virgem Corn bread and barb wheat Bread, flavored butter and olive oil Paço do Conde	3.50€
Ovos rotos trufados com presunto em duas texturas Spanish eggs flavored with truffle and ham in two textures	13€
Croqueta basca de presunto com creme de milho fumado - 2 Uni Basque ham croquette with smoked corn cream	10€
Cogumelo recheado com cremoso de menta e limão guanciale e presunto Corn bread and barb wheat Bread, flavored butter and olive oil Paço do Conde	11€
Polvo à galega Polpo a la Gallega	18€
Burrata crocante recheada com pesto de manjeriço e tomate confitado Crispy burrata stuffed with basil pesto and tomato confit	15€
Taco MK - Peixe do dia marinado, abacate, maionese wasabi, ovas massago e nori crocante – 1 Uni Fresh daily fish ceviche Taco, guacamole, wasabi mayonnaise, massago roe and crunchy nori	12€
Ceviche do Mar, maionese de algas e batata doce crocante Daily fish ceviche, seaweed mayonnaise and crispy sweet potato	16€
Foie Gras, crumble de avelã, texturas de maçã e morango Foie Gras, hazelnut crumble, apple and strawberry textures	21€
Gambas à guilho Praws à guilho	18€
Ostras da Ria Formosa - Uni Oyster from Ria Formosa	3.50€
Amêijoa da ria formosa à Bulhão Pato "Bulhão Pato" Clams from Ria Formosa	20€

SOPAS | SOUPS

Sopa do Mar, peixe e bivalves do dia em seu caldo aromatizado Sea soup, daily fish and bivalves in its flavored broth	10€
Sopa de tomate e mousse de requeijão Tomato soup and cheese mousse	7€

SALADAS | SALADS

Salada cítrica, tataki de atum, creme de abacate e molho de alho doce
Citrus salad, tuna tataki, avocado cream and sweet garlic sauce 18€

Legumes da época na brasa em vinagrete de framboesa
Grilled seasonal vegetables in raspberry vinaigrette 16€

CARNE | MEAT

Magret de pato em teriyaki fumado, pack choi na brasa, cogumelos e azeite de trufa
Duck magret in smoked teriyaki, grilled pack choi, mushrooms and truffle olive oil 23€

Porco bísaro confitado, puré de alho francês e texturas de abóboras
Low-temperature bisaro pork, leek puree and pumpkin textures 21€

Rabo de boi estufado à antiga com risotto de pêra e lima
Oxtail stew with pear and lime risotto 22€

Arroz no forno, jarret de cordeiro cozinhada no fogo - 2 pax
Rice in the oven, jarret of lamb shovel cooked on fire 46€

PEIXE | FISH

Robalo do Mar, bacon fumado, acelga vermelha, vagens e molho de vinho tinto
Sea bass, smoked bacon, red chard and red wine sauce 29€

Raia alhada, batata sauté e ervilhas em manteiga de hortelã pimenta
Streak alhada, sauté potato and peas in peppermint butter 25€

Vieiras com topinambur e couve flor na brasa, espargos e maçã verde
Scallops with topinambur and grilled cauliflower, asparagus and green apple 26€

Filetes pescada com arroz de berbigão e molho tártaro
Hake fillets with cockle rice and tartar sauce 23€

Camarão Tigre na brasa, molho cítrico e risotto de limão e maçã verde
Grilled tiger shrimp, citrus sauce and lemon and green apple risotto 34€

Polvo assado à Algarvia, batata doce e tomatada rústica
Algarvian roasted octopus, sweet potato and rustic tomato 25€

Lombo de bacalhau texturas de grão e legumes grelhados com cremoso de coentros
Codfish loin, cheackpeas textures and grilled vegetables with coriander cream 24€

RISOTTO & RAVIOLI

Raviolone com ricotta, espinafres, gema de ovo e trufa Raviolone with ricotta, spinach, egg yolk and truffle	18€
Ravioli de vitela e cogumelos perfumado com trufa, creme de topinambur e crocante de salsif Veal and mushroom ravioli, truffle flavors, topinambur	19€
Risotto de legumes da época Vegetable risotto of the day	18€
Risotto de cogumelos com cremoso de trufa Mushroom risotto with truffle cream	18€

BRASA | FIRE

Entrecôte Txogitxu do País Basco 250gr Entrecôte Txogitxu from the Basque country 250gr	25€
Picanha do Uruguai 250gr Uruguai rump cap steak 250gr	24€
Chuleton Txogitxu do País Basco, 900 gr Chuleton Txogitxu from the Basque country 900gr	80€

ACOMPANHAMENTOS | SIDES

Puré trufado Truffled puree	7€
Legumes na grelha com vinagrete de framboesa Vegetables on the grill with raspberry vinaigrette	6€
Esparregado de espinafres Spinach à la Crème	7€
Arroz Basmati, lima, coentros e amêndoa laminada Basmati rice, lime, coriander and rolled almond	5€
Batata Frita French Fries	5€

SOBREMESAS | DESSERTS

Crème Brûlée de Baunilha
Vanilla Crème Brûlée 7€

Parfait de chocolate e pralinê de avelã com molho de pistáchio
Chocolate parfait and hazelnut praline with pistachio sauce 8€

Tarte de lima com merengue italiano
Key lime pie with italian meringue 7€

Chocolate a 4 - quatro texturas e quatro intensidades
Chocolate a 4 - four textures, four intensities 9€

Ananás dos Açores na grelha com gelado Chá Verde Gorreana - homemade
Azores's pineapple on the grill with iced green tea Gorreana 8€

.....

.....

.....