

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

Ovos rotos trufados com presunto em duas texturas
Spanish eggs flavored with truffle and ham in two textures

Burrata crocante recheada com pesto de manjeriço e tomate confitado
Crispy burrata stuffed with basil pesto and tomato confit

Cannelloni de massa árabe, terrine de porco, compota de marmelo, cama de cogumelos glaceados e vinagrete de salsa e maça
Arabic pasta cannelloni, pork terrine, quince compote, glazed mushrooms and parsley and apple vinaigrette

Ceviche do Mar, maionese de algas e batata doce crocante
Daily fish ceviche, seaweed mayonnaise and crispy sweet potato

Ostras da Ria Formosa - Uni
Oyster from Ria Formosa

A Horta - Crumble de terra, courgette e cenoura baby glaceadas, alho francês na brasa com a sua raiz crocante e cinzas em gaspacho blanco
Garden- Land crumble, glazed courgette and baby carrots, grilled leek with its crispy root in white gazpacho

Parmesão em suas texturas - Flan, creme e crocante, ovo a baixa temperatura e presunto Ibérico
Parmesan in its textures - Flan, cream and crispy, low temperature egg and Iberian ham

Carpaccio de carne, emulsão de trufa, cherovia crocante, beterraba frisada em sushi su e raspa de gema curada em parmesão
Beef carpaccio, truffle emulsion, crispy parsnip, beetroot fried in sushi su and parmesan-cured yolk zest

SOPAS | SOUPS

Sopa do Mar, peixe e bivalves do dia em seu caldo aromatizado
Sea soup, daily fish and bivalves in its flavored broth

Sopa de tomate e mousse de requeijão

Tomato soup and cheese mousse

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

Nacos de abóbora cozinhada em baixa temperatura em suco de citrinos e especiarias, queijo Brie brûlée, farofa de frutos secos e presunto de pato
Pumpkin pieces cooked at low temperature in citrus juice and spices, Brie brûlée cheese, dried fruit farofa and duck ham

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

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

Carré de borrego com legumes baby salteados com ras a la nut, babaganoush com especiarias e molho raita
Lamb rack with baby vegetables sautéed with ras a la nut, babaganoush with spices and raita sauce

Lombo de vitela, miga crocante de alheira e esparguete de legumes
Veal loin, crispy Portuguese sausage and vegetable spaghetti

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

PEIXE | FISH

Corvina com arroz de bivalves e alga wakame
Croaker with bivalves rice and wakame seaweed

Lúcio em escamas de batata violeta, pack choi, creme de cebola e açafrão e espargos em massa kadaif
Pike on violet potato scales, pack choi, saffron and onion cream and asparagus in kadaif dough

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

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

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

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

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

PASTA & ARROZES | PASTA & RICE

Ravioli caramelle colorida, ricotta e presunto com pesto da horta e tomate cherry
Colored caramelle ravioli, ricotta and ham with garden pesto and cherry tomatoes

Tortelloni de sapateira no seu creme, tomate coração de boi e katsuobushi
Crab tortelloni in its cream, tomato and katsuobushi

Risotto de legumes da época
Vegetable risotto of the day

Risotto de cogumelos com cremoso de trufa
Mushroom risotto with truffle cream

Risotto nero, lulas baby, trilogia de tomate com cremoso de bisque de marisco
Nero risotto, baby squid, tomato trilogy with seafood bisque cream

BRASA | FIRE

Entrecôte Txogitxu do País Basco 250gr
Entrecôte Txogitxu from the Basque country 250gr

Picanha do Uruguai 250gr
Uruguai rump cap steak 250gr

ACOMPANHAMENTOS | SIDES

Puré trufado
Truffled puree

Legumes na grelha com vinagrete de framboesa
Vegetables on the grill with raspberry vinaigrette

Esparregado de espinafres
Spinach à la Crème

Arroz Basmati, lima, coentros e amêndoa laminada
Basmati rice, lime, coriander and rolled almond

Batata Frita
French Fries

SOBREMESAS | DESSERTS

Crème Brûlée de Baunilha
Vanilla Crème Brûlée

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

Pera em redução de vinho licoroso, recheada com creme de gengibre e anis, caramelo de especiarias, amêndoa com gelado de baunilha
Pear in liqueur wine reduction, stuffed with ginger and anise cream, spice caramel, almond with vanilla ice cream

Tarte Basca com queijo da Serra, redução de moscatel e e crocante de trigo serraceno
Basque pie with Serra cheese, muscat reduction and buckwheat crispy

Mil folhas de chocolate branco e maracujá e texturas de morango e manjeriçao
White chocolate and passion fruit thousand leaves and strawberry and basil textures

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

Fruta da época - Manga laminada
Laminated Mango - Fruit of the season

Fruta da época - Abacaxi laminado
Laminated Pineapple - Fruit of the season
