

DA-ÉPOCA



- ENTRADAS -

espargos brancos com molho tártaro

// 10,50 €

carpaccio de atum,

MELANCIA COM ESPECIARIAS

// 11,00 €

- PEIXE -

carabineiro,

COUSCOUS COM RATATOUILLE COM RAS EL HANOUT

// 19,50 € (UNIDADE)

cavala em filete,

ESTUFADO DE ERVILHAS,

FAVAS E CHOURIÇO, BATATA RATTE

// 16,50 €

- CARNE -

vazia de vitela,

RISOTTO DE ESPARGOS E COGUMELOS

// 20,50 €

- SOBREMESAS -

pavlova de ruibarbo e morango,

SORVETE DE MANJERICÃO

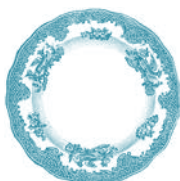
// 5,50 €

*banana caramelizada
com pimenta da jamaica,*

MOUSSE GLACÉ DE COCO

E CALDO DE CARIL

// 5,50 €



OF THE SEASON



- STARTERS -

white asparagus with tartare sauce
// 10,50 €

tuna carpaccio,
WATERMELON WITH SPICES
// 11,00 €

- FISH -

scarlet shrimp,
COUSCOUS WITH RATATOUILLE RAS EL HANOUT STYLE
// 19,50 € (PER UNIT)

mackerel fillet stewed with peas,
FAVA BEANS AND CHORIZO, WITH RATTE POTATO
// 16,50 €

- MEAT -

veal steak,
ASPARAGUS RISOTTO AND MUSHROOMS
// 20,50 €

- DESSERTS -

rhubarb and strawberry pavlova,
BASIL SORBET
// 5,50 €

caramelised banana with allspice,
COCONUT MOUSSE GLACÉ AND CURRY SAUCE
// 5,50 €

