

menu gold

Couvert

bolo do caco, azeitonas em tempero de azeite, alho e orégãos

amuse-bouche

Vitela DOP

crocante de vitela assada e cogumelos

entradas

Sabores portugueses

Presunto Pata Negra, queijo da ilha

Garoupa pela mão do chef

ceviche, gema de ovo cozida, mostarda, soja e coentros

Mexilhão

em calda de tomate e pimentos

corta sabores

Pepino, maçã verde, wasabi

mar

Garoupa

perfumada pelo carvão, acompanhada pelos tortellini de farinha e o puré de alho negro

serra

Bife na caçarola da avó Gustinha

bife do lombo de boi adocicado pelo segredo da avó, enriquecido por presunto da serra

sobremesa

A Sintonia

a sintonia entre o gelado, queijo e frutos vermelhos

ou

Tarte de pêra nacional

adocicada pelo licor de amêndoa amarga

ou

Trilogia de frutas da época

cuidadosamente laminadas e decoradas

82€

por pessoa

wine pairing

amuse-bouche

Moscow mule

entradas

Rabiosca
Alvarinho, Loureiro

mar

Bora Lá
Síria e Arinto

serra

Oupa! Reserva
Touriga Nacional, Touriga Franca,
Tinto Cão

sobremesa

Oupa! 10 anos
envelhecido em cascos de carvalho,
com uma cor dourada e um aroma
de frutos secos

47,90€
por pessoa

entreparedes

boas-vindas

Couvert	5,6€
bolo do caco, azeitonas em tempero de azeite, alho e orégãos	

entradas

alentejo e açores

Sabores portugueses	17,5€
Presunto pata negra e queijo da ilha	

porto

Francesinha	9,7€
o melhor snack do mundo, guarnecido por bife do lombo, linguiça, salsicha fresca, queijo, fiambre e molho do chef	

minho

Papas de Sarrabulho	9,2€
receita ancestral portuguesa, a perfeição dos sabores do campo	

Salada de polvo	9,7€
salada tradicional de Polvo em harmonia com molho verde	

a nossa cozinha

Caçarola de gambas	26€
gamba gigante salteada em azeite, alho e picante do chef	

Fondue	10,2€
três queijos gratinados	

Salada éLeBê	10,2€
alface, tomate cherry, queijo parmesão, frutos secos, frutas tropicais, salmão fumado e regada por fusão de Porto tinto e vinagre balsâmico	

escolhas do chef	32,5€
para duas pessoas	para duas pessoas

alentejo

Presunto Pata Negra
36 meses de cura natural

açores

Queijo da ilha
9 meses de cura

a nossa cozinha

Garoupa pela mão do chef
ceviche, gema de ovo cozida, mostarda, soja e coentros

Mexilhão
em calda de tomate e pimentos, aromatizada pelos sabores do atlântico

bacalhau

minho

Bacalhau à carvalheira 24,1€

receita tradicional onde o bacalhau grelhado é guarnecido por batatinha a murro, pimento, cebola e ovo cozido

a nossa cozinha

Risotto bacalhau e gambas 25,7€

risotto de bacalhau aromatizado em calda de gambas e grelos do campo

peixe

a nossa cozinha

Polvo bebé em azeite da serra 23,9€

pulpo confitado com puré de batata doce e cebola caramelizada

Garoupa 28,1€

perfumada pelo carvão, acompanhado pelos tortellini de farinheira e o puré de alho negro

oeste

Robalo e Garoupa 34,9€

guarnecido por mexilhão, gamba e ameijoa da nossa costa, regada como molho de marisco

nacional

Arroz de lavagante 63€

descascado e aromatizado pelo seu sabor, em companhia de coentros

carne

alentejo

Porco preto 23,9€

prato típico onde o porco preto é acompanhado por castanhas do outono

minho

Arroz de Cabidela 44€

receita tradicional de arroz solto com galo do campo (2 pessoas)

a nossa cozinha

Bife na caçarola da avó Gustinha 24,9€

bife do lombo de boi adocicado pelo segredo da avó, enriquecido por presunto da serra

Travesseiro de lombo de boi 56,7€

lombo de boi flamejado, envolvido em massa folhada e servido ao momento (2 pessoas)

a nossa cozinha

vegetariano

Folhado de legumes 18,9€
sugestão do chef envolvendo legumes, cogumelos frescos e massa

Risotto de cogumelos 19,7€
guarnecido por cogumelos frescos

menu infantil

Bolonhesa do chef 14,8€

sobremesa

a nossa cozinha

A sintonia 11,7€
a sintonia entre o gelado, queijo e frutos vermelhos

Doce e amargo 11,2€
fusão de chocolate, lima e limão

Tarte de pêra nacional 10,1€
adocicada pelo licor de amêndoa amarga

minho

Rabanada 9,9€
doce típico de natal enriquecido por gelado de licor de baunilha

alentejo

Sericaia 9,7€
doce de ovos típico alentejano

nacional

Trilogia de frutas da época 8,1€
cuidadosamente laminadas e decorada