

À LA CARTE

Pão de fermentação lenta • azeite	5
<i>/ Sourdough bread • olive oil</i>	
Empanada • lombo de porco malhado de Alcobaça • tomatillo • coentro	4
<i>/ Empanada • Alcobaça's piebald pork loin • tomatillo • coriander</i>	
Ostra especial do Sado • aguachile • topinambur • tortilla	4,5
<i>/ Sado's special oyster • aguachile • topinambur • tortilla</i>	
Maçaroca • paloma • tandoori • requeijão	6
<i>/ Corn • paloma • tandoori • cottage cheese</i>	
Courgete • pesto de tomate seco • agrião • zaatar	12
<i>/ Zucchini • sun dried tomato pesto • watercress • zaatar</i>	
Bochecha de Novilha D'Aire • hummus de feijão • queijo da Ilha	15
<i>/ D'Aire beef cheek • bean hummus • Ilha cheese</i>	
Enguia fumada • BBQ Coreano • couves • maçã	18
<i>/ Smoked eel • Korean BBQ • cabbages • apple</i>	
Corvina • tomate • batata doce • pata negra	28
<i>/ Atlantic croaker fish • tomato • sweet potato • pata negra</i>	
Pintada • à Brás • cogumelos do Alentejo	28
<i>/ Guinea fowl • à Brás • Alentejo's mushrooms</i>	
Chocolate gold • amendoim • morango • hortelã	11
<i>/ Gold chocolate • peanuts • strawberries • mint</i>	
Salsa • tamarindo • lima • noz pecan	9
<i>/ Parsley • tamarind • lime • pecan nuts</i>	

MENU DEGUSTAÇÃO • TASTING MENU

70€ P.P