

TASTING MENU MENU DE DEGUSTAÇÃO €80

Foie Gras with Rhubarb, Peach, Bela Luz Thyme and Pistachio
 Foie Gras com Ruibarbo, Pêssego, Tomilho Bela Luz e Pistachio

Atlantic Bonito Fillet braised with Cucumber and Celery Caviar, Gazpacho broth and sea weeds
 Filete de Sarrajão Braseado com Caviar de Pepino e Aipo, Gaspacho Clarificado e Algas

Saffron Risotto with Langoustines
 Risotto de Açafão com Lagostins

Sorbet

Wild Boar Tenderloin served with Panada of Asparagus and tomato
 Lombrinho de Javali com Migas de Espargo e Tomate

Pre-dessert
 Pré Sobremesa

Our Chocolate
 O nosso Chocolate

 **Pairing of wines by our sommelier €37**
 Pairing de vinhos opcional pelo nosso sommelier

VEGETARIAN TASTING MENU MENU DE DEGUSTAÇÃO VEGETARIANO €70 ✓

Red Quinoa Salad, Organic Vegetables, Spinach and Dried Fruits Vinaigrette
 Salada de Quinoa Vermelha, Legumes Biológicos, Espinafres e Vinagrete de Frutos Secos

Cucumber and Celery Caviar, Gazpacho broth and sea weeds
 Gaspacho Clarificado com Caviar de Pepino e Aipo e Algas


Saffron Risotto with Morels and girolle mushrooms
 Risotto de Açafão, Morilles e Cantarelos

Sorbet

Ricotta and Spinach Ravioli with Egg Yolk
 Ravioli de Ricota e Espinafres com Gema Cremosa

Pre-dessert
 Pré Sobremesa

Our Chocolate
 O nosso Chocolate

 **Pairing of wines by our sommelier €37**
 Pairing de vinhos opcional pelo nosso sommelier

STARTERS ENTRADAS

Foie Gras with Rhubarb, Peach, Bela Luz Thyme and Pistachio €17
 Foie Gras com Ruibarbo, Pêssego, Tomilho Bela Luz e Pistachio

Mozzarella with organic Cherry Tomato, Pesto and homemade Crackers ✓ €11
 Mozzarella com Tomate Cherry bio, Pesto e Tostas caseiras

Atlantic Bonito Fillet braised with Cucumber and Celery Caviar Gazpacho broth and sea weeds €18
 Filete de Sarrajão Braseado com Caviar de Pepino e Aipo Gaspacho Clarificado e Algas

Slow cooked Egg, peas, morels and chorizo oil €17
 Ovo a Baixa Temperatura, Ervilhas, Morilles e Óleo de Chouriço

Fresh Algarvian Oysters (6 pieces), Raw, Coriander, Yuzu, Caviar, Mojito au Gratin €19
 Ostras frescas da Ria Formosa (6 unid), Ao Natural, Coentros, Yuzu, Caviar, Mojito, Gratinada

LAND AND SEA TERRA E MAR

Grilled Patella, fried Moray Eel, Cockles Xerém, Quail and Samosa of goat cheese with pear and walnuts (for two) €26
 Lapas Gratinadas, Moreia Frita, Xerém de Berbigão, Cordoniz e Chamuça de Queijo de Cabra com Pera e Nozes (para dois)

SOUPS SOPA

Fish and Shellfish Soup €12
 Sopa de Peixes e Mariscos

Creamy vegetables soup ✓ €10
 Sopa de Legumes

PASTA AND RISOTTO MASSA E RISOTTO

Ravioli de Ricota e Espinafres com Gema Cremosa e Molho de Carbonara €23
 Ricota and Spinach Ravioli with Egg Yolk and Carbonara sauce

Saffron Risotto with Langoustines €26
 Risotto de Açafão com Lagostins

MAIN COURSES FROM THE SEA

PRATOS PRINCIPAIS DO MAR

Grouper with a Consommé of Onion and Shellfish €27
 Garoupa com Consomé de Cebola e Bivalves

Salt Cod Loin served with Peas, Almonds and Iberian Pork cured sausage €25
 Lombo de Bacalhau com Ervilhas, Amêndoas e Cupita de Porco Preto

Bastard Sole served with Potato Terrine, puréed Carrots and Cardamom €27
 Azevia com Terrina de Batata, Puré de Cenoura e Cardamomo

Turbot roasted whole served with organic Vegetables and Lemongrass sauce (for two) €55
 Pregado no forno com Batata Confitada Legumes Bio e Molho de Citronela (para dois)

MAIN COURSES FROM THE LAND

PRATOS PRINCIPAIS DA TERRA

Wild Boar Tenderloin served with Panada of Asparagus and tomato €32
 Lombinho de Javali com Migas de Espargo e Tomate

Guineafowl Breast served with Fondant Potatoes and Organic Vegetables €26
 Peito de Pintada com Batata Fondant e Legumes biológicos

Beef Fillet served with Organic Vegetables, traditional Algarve Salad, Wedge Potatoes and Green Peppercorn sauce €30
 Bife do Lombo de Vitela, Legumes Biológicos, Salada Algarvia, Batatas Wedges e Molho Pimenta verde

Tomahawk Steak (for two) Organic Vegetables, traditional Algarve Salad, Wedge Potatoes and Green Peppercorn sauce €80
 Bife Tomahawk (para dois) Legumes Biológicos, Salada Algarvia, Batatas Wedges e Molho Pimenta verde

DESSERTS SOBREMESA

Strawberry, Cherry and Basil €8
 Morango, Cereja e Basilíco

Algarvian Almond Cake €8
 Bolo de Amêndoa à moda de Alte

Our Chocolate €10
 O Nosso Chocolate

Artisan Ice Creams and Sorbets with Fresh Fruits €8
 Variedade de Gelados e Sorvetes Artesanais com Fruta Fresca

Portuguese and International Cheeses board €11
 Prato de Queijos Portugueses e Internacionais

Once in the Algarve... Selection of Local pastries. (for two) €16

Uma Vez no Algarve...
 Seleção de doces regionais. (para dois)

Should you have any food restrictions, allergies or preferences, please inform us.

Caso tenha alguma restrição, alergia ou preferência alimentar, por favor informe-nos

No dish, alimentary product or drink including the couvert, may be charged if it is not requested by the customer or by him unused.

(Article 135 no. 1 in conjunction with no. 3 of Decree Law no. 10/2015 of 16 January)

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

(Artigo 135 n.º 1 conjugado com o n.º 3 do Decreto Lei n.º 10/2015 de 16 de Janeiro)

This establishment has a complaint book.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

VAT included at the legal rate.

I.V.A. incluído à taxa em vigor.

02/2022