



DESEFRUTE DOS SABORES VIBRANTES DOS MERCADOS LOCAIS DIRETAMENTE À SUA MESA. SELECIONAMOS INGREDIENTES FRESCOS E SAZONAIS DE AGRICULTORES E PRODUTORES LOCAIS PARA CELEBRAR O MELHOR QUE A NOSSA REGIÃO TEM PARA OFERECER. CADA PRATO REFLETE O NOSSO COMPROMISSO COM QUALIDADE, SUSTENTABILIDADE E COMUNIDADE – TRAZENDO O VERDADEIRO SABOR LOCAL EM CADA GARFADA.

APERITIVOS

SELEÇÃO DE AZEITONAS PORTUGUESAS 🍷	4.5
CURADAS COM ERVAS LOCAIS	
DIPS CASEIROS 🍷🍷🍷🍷🍷	5
PATÊ ARTESANAL DE BACALHAU, MANTEIGA DE TOMILHO E LARANJA, BANHA DE PORCO COM CEBOLA CARMELIZADA, AZEITE VIRGEM EXTRA, SERVIDO COM PÃO DE MASSA MÃE	

ENTRADAS

CREME DE FEIJÃO ENCARNADO 🍷🍷🍷	16
QUEIJO DE CABRA DE SANTA MARIA	
ALHO FRANCÊS ASSADO 🍷🍷🍷🍷🍷	16
CREME DE PERA, MOSTARDA E PARMESÃO, VINAGRETE DE AVELÃ	
PASTÉIS DE BACALHAU 🍷🍷🍷🍷🍷	16
MOLHO DE QUEIJO SÃO JORGE	
TÁRTARO DE NOVILHO (BLACK ANGUS) 🍷🍷🍷🍷🍷	26
SERVIDO COM TOSTAS DE PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL	

SALADAS

SALADA DE ENDÍVIAS 🍷🍷🍷	16
ABACATE, MAÇÃ, NOZ-PECÃ, QUEIJO AZUL	
SALADA DE COUVE KALE E QUINOA 🍷🍷🍷🍷	16
BABY KALE, NOZ, BATATA-DOCE, CEBOLA DE ESCABECHE, QUEIJO PECORINO RALADO	
SALADA DE MILHO PIRI-PIRI 🍷🍷🍷🍷	16
ABACATE, ROMÃ, IOGURTE DE LIMÃO, AMENDOINS, TOMATE, ENDÍVIA, MILHO ASSADO, CEBOLA DE ESCABECHE E VINAGRETE DE PIRI-PIRI	
SALADA DE POLVO 🍷🍷🍷	20
MILHO ASSADO, ALCACHOFRA, TOPINAMBUR, VINAGRETE DE MEL E MOSTARDA	
COMPLEMENTE A SUA SALADA:	
FRANGO DO CAMPO	+7
CAMARÕES 🍷	+9

PRATOS PRINCIPAIS

COUVE-FLOR ASSADA 🌿🥬🥬🥬 TAHINI DE CÚRCUMA E PISTÁCIO	24
CARIL DE CAMARÃO 🦐🦐🦐 SERVIDO COM ARROZ	32
BACALHAU CREMOSO 🐟🐟🐟🐟 OVO ESCALFADO DO CAMPO, TOPINAMBUR	24
POLVO GRELHADO 🦑🦑🦑 POLVO LOCAL, PURÉ DE BATATA E MOLHO DE TOMATE	32
CATAPLANA DE MARISCO 🦐🦐🦐🦐 CAMARÕES, LULAS, TAMBORIL E MEXILHÕES	32
FRANGO À MARKET 🍗 FRANGO DO CAMPO, ÓLEO DE MALAGUETA, SERVIDO COM BATATAS FRITAS	26
LOMBO DE NOVILHO BLACK ANGUS MATURADO (200G) 🍖🍖 MATURADO DURANTE 150 DIAS, PURÉ DE TOPINAMBUR, ALCACHOFRA GRELHADA E MOLHO DEMI-GLACE DE VINHO DO PORTO	44
OVO ESCALFADO DO CAMPO 🥚🥚🥚 PURÉ DE TOPINAMBUR, ALCACHOFRA ASSADA E QUEIJO SÃO JORGE CURADO	24

SOBREMESA

CHEESECAKE BASCO 🍰🍰🍰 SERVIDO COM DOCE DE FRUTOS VERMELHOS	12
ARROZ-DOCE 🍡 ARROZ-DOCE TRADICIONAL COM LARANJA E CANELA	12
CRUMBLE DE MAÇÃ 🍏🍏 SERVIDA COM GELADO DE BAUNILHA	12
BOLO DE CHOCOLATE W 🍫🍫🍫 MOUSSE DE PRALINÉ DE AVELÃ E LIMÃO	12
GELADO ARTESANAL 🍦🍦 POR BOLA 3 BOLAS	4 10

🥚 Ovo 🥛 Laticínios 🌾 Glúten 🥜 Frutos secos 🐟 Peixe 🧪 Dióxido de enxofre 🐌 Moluscos 🌿 Sésamo 🌰 Amendoins
🌾 Cereais 🍷 Álcool 🐷 Porco 🌱 Vegano 🌿 Vegetariano 🍄 Aipo 🍄 Tremeço 🥫 Mostarda 🍲 Soja 🦀 Crustáceos

Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor. Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar por favor informe-nos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. É proibida a venda e consumo de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos. O nosso menu inclui opções de peixe de origem local ou com certificação sustentável, e privilegiamos ingredientes de origem local. O nosso café e chá são de origem responsável e certificados pela Rainforest Alliance. Este estabelecimento possui livro de reclamações.

