

Sea food experience

Esta é a nossa homenagem a todos os valentes homens do mar, que das viagens, descobertas e travessias trouxeram experiências, vivências, aromas, perfumes e técnicas que tornaram em lindas tradições.

Inspirado na imagem do pescador, que dedica a sua vida ao mar e que não tem melhor prazer na vida que mostrar o resultado do seu trabalho, o melhor que o mar lhe dá. Defendendo a ideia que o sol, sabe melhor se for a partilhar, mostramos com muito pouca transformação, o melhor, que as suas vivencias nos trouxeram.

Queremos que uma refeição seja um passeio pela praia, começando no mar e terminando na cabana de pescador, onde as marcas da sua vida, se confundem entre aromas e histórias.

A nossa cozinha é simples, baseada nos pilares da cozinha tradicional portuguesa e sempre em sintonia com diversas culturas dos mais variados cantos do mundo, marcadas pelas viagens, convivências e experiências. Tem como base a qualidade, frescura dos produtos utilizados na confeção, muito carinho e dedicação na sua preparação e cada vez mais consciente com a natureza e com a saúde.

Sinta-se em casa e bom apetite...!

Viagem de Sabores... 60,00€/ Pessoa

Menu de Degustação

Sardinha braseada e azeite

Lula e Mexilhão

Tártaro de Lírio, com Rábano picante, Soja e Lima

Salmonete

Lavagante, couve-flor e caril

Cachaço de Bacalhau, Línguas e Pil Pil

Migas do mar e Berbigão

Pudim Imperial

Pêra do oeste e Queijo de Cabra

Suplemento de Vinhos 20,00€

Couvert 3,00€

Pão de algas & Flat Bread de Flor de Sal

Manteiga Composta

Conserva de cenoura e tremçoço

Banhos de água fria...

Tártaro de Lírio, com Rábano picante, Soja e Lima 15,00€

Cavala braseada, garum e Azeite 10,00€

Atum Laminado, tártaro de tomate, alho e anchova 15,00€

Viagem de mar calmo...

Creme de Legumes 3,00€

Frescos

Sopa do mar 5,00€

Com perfume de erva príncipe e coentros

“Chora de Bacalhau” 8,00€

Lula e Mexilhão 14,00€

Orelha e molho verde

Navalhas (Para partilhar) 18,00€

Aneto e amêndoas

“Cabidela” de Carabineiro (Para partilhar) 45,00€

Toucinho e lima

Mar bravo...

Captura do dia 27,00€

Algas, legumes e arroz cremoso de gambas

Salmonete 24,00€

Lavagante, couve-flor e caril

Cachaço e Línguas de Bacalhau 19,00€

Migas do mar e Berbigão

Polvo (Para partilhar) 45,00€

Fidéus, pickles, cebolinho e grelos

Bancos de Areia...

Wagyu Japonês 69,00€

T-Bone Mignon 26,00€

Legumes, aipo caramelizado e trufado

Costeletão Vitela (Para partilhar) 50,00€

Legumes, aipo caramelizado e trufado

Mar verde...

Batata-doce assada 13,00€

E “molho verde”

Cogumelos 14,00€

Emulsão de pimentos e sementes

Praia de areia doce...

Pudim Imperial 6,00€

Pêra do oeste e Queijo de Cabra

Morgado do Bussaco 5,50€

Ovos-moles, raivas e Tangerina

Chocolate Michel Cluizel 70% 7,00€

Avelã e Fava tonka

Pistacho 7,50€

Framboesas e Baunilha

Sushi

MAKIS (4 uni)

California 6,00€

Atum/Abacate 8,00€

Camarão Tempura 8,00€

Branco/Lima 7,00€

Hot Maki 6,00€

GUNKANS (4 uni)

Salmão 8,00€

Atum 10,00€

Peixes brancos do dia 9,00€

Salmão Braseado e Foie Gras 10,00€

Salmão com Brie 10,00€

NIGIRIS (4 uni)

Salmão 6,00€

Atum 8,00€

Peixes brancos do dia 7,00€

Sardinha braseada e Gengibre ‘na época’ 6,00€

Barriga de Atum Rabilho 12,00€

Salmão trufado 10,00€

Atum e Foie Gras 12,00€

SASHIMI (6 uni)

Salmão 6,00€

Atum 8,00€

Peixes brancos do dia 7,00€

Barriga de Atum Rabilho 12,00€

TEMAKI (1 uni)

Salmão 5,00€

Atum 8,00€

Peixes brancos do dia 7,00€

Salmão com Molho de Ostra 7,00€

Atum Spicy 9,00€

VEGAN STYLE (4 uni)

Gunkan 6,00€

Nigiris 5,00€

Makis 5,00€

COMBINADOS

Gunkans 8 uni 14,00€

Nigiris 8 uni 12,00€

Sushi e Sashimi 12 uni 17,00€

Sushi e Sashimi 24 uni 33,00€

Vegan Style 12 uni 15,00€

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.

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

Para informações sobre alergénios, consultar os responsáveis pela sala.