



LOMBO DE BACALHAU GRELHADO // 21€
batata a murro e salada de tomate e pimentos

LOMBO DE BACALHAU MEIA-CURA // 18,5€
puré de batata e salsa, ovo escalfado e farinheira

POLVO À LAGAREIRO // 24,9€
grelos, batata a murro e azeite de alho

PREGADO AU BEURRE NOISETTE // 25€
tagliolini neri di sépia c/ gengibre e pak choi

POSTA DE ATUM GRELHADA // 23€
puré de batata doce laranja, espinafres e tomate cherry

SALMÃO BRASEADO // 14,9€
c/ salada de arroz selvagem e ervas frescas

LULA GRELHADA NO CARVÃO // 19,5€
à brás, nero di seppia, tomate e rúcula

FILETE DE DOURADA GRELHADO COM AÇORDA DE OVAS // 25€
amêijoas, coentros e lima

LAVAGANTE SUADO C/ MOLHO DE CHAMPAGNE E SALVA // 49€
c/ gnocchi

CAMARÃO TIGRE GRELHADO C/ FRICASSÉ DE ESPARGOS // 35€
Azeite de trufa

MENU CRIANÇA

FILETES DE PEIXE GALO PANADO // 9,9€
Opção de 1 acompanhamento: puré de batata, arroz branco ou batata frita

CURADOR GASTRONÓMICO // Chef Manuel Bóia
SUB CHEF // Filipe Lourenço

OS NOSSOS PRATOS SÃO CONFECCIONADOS COM AZEITE OLIVEIRA DA SERRA



IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR

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