

Entradas

Risotto de carnarolli, ostra gratinada e flocos, soja e wasabi	16 €
Creme de Abacate, rabanetes, enguia marinada e grelhada	18 €
Beterraba cozida no pote, requeijão de Niza e cavala grelhada com pimenta timut	14 €

Peixes

Linguado de Cascais, alho francês grelhados, guisado de ervilhas e berbigão...quase um molho " grenobloise" *	29 €
Gnocchis fondants, lagostim e "sot l' y laisse", estragão e lascas da ilha envelhecido	27 €
Robalo curado em kombu, parmentier de coentros, espargos verdes *	29 €

Carnes

Carré de borrego assado á portuguesa, ravioli de nabo com cenouras, cominho e alcaparras, couve rábano e sumac	22 €
Presa ibérica de belota, seu jus com pimenta e brandy, batata "rösti" de cebolada e papada	20 €
"Jambonette" de frango do campo, morilles e guanciaie, jus de frango de cabidela	24 €

Queijos

Seleccção de 3 queijos , doce, salada e tosta	12 €
Requeijão de ovelha de Niza, doce de abóbora e canela	4,50 €
Stilton Stevenson, pão de frutos secos e redução de vinho do porto	7 €

Sobremesas

Tarte alfaroba, banana da madeira cozida com laranja e caramelizada em sorvete, gel de físalis	7 €
Pequenas manias de "Catarina de Bragança", pomelo de Arrábida e gelado de earl-grey e chai	6 €
"Cubismo"...de café angolano, biscuit e caramel de avelã, abacaxi grelhado com alecrim	8 €

"B|O" Menu

47 €

Build your Own Menu

Á escolha uma entrada /um prato/uma sobremesa do menu Gastro/um copo de vinho

Pratos com asterisco implica um suplemento de 10€

**Os nossos peixes são rigorosamente seleccionados de pesca artesanal nas aguas portuguesas.*

Preços em Euros. IVA à taxa legal em vigor 13%

Os nossos clássicos da terra e do mar

Ostras da ria formosa (á unidade) ao natural / ponzu e avruga	3 €
Presunto pata negra belota "castro y gonzález"	15 €
Tártaro de atum e carapau, alho francês, alga wakame e kimuchi	16 €
Amêijoas, Bulhão pato/Natural/Á Espanhola (preço por kg)	69 €
Mexilhão, Bulhão pato/Á la crème/Tomate e alho (preço por kg)	18 €
Berbigão, Bulhão pato/Natural/Á Espanhola (preço por kg)	30 €
Camarão á moçambicana	13 €
Gamba da costa ao sal (preço por kg)	95 €
Cabeça de peixe em teriyaki (preço por kg)	45 €
Arroz de lavagante (2 pax)	78 €
Tártaro do lombo	22 €

Pour les petits et les grands

Sopa da estação	6 €
Salada mixta e legumes da estação	6 €
Uma massa á escolha	16 €
Pescada meunière	16 €
Hambúrguer no prato	18 €
Lombo de raça Arouquesa, puré de batata agria e salada	33 €
Mousse de chocolate á colher	5 €
Gelados e sorbetes	3 €

Menu "Diner du Chef"

Excepto Domingo e Segunda