

Petiscos

Ovo quase estrelado, boletus, tomate e chouriço de porco preto	8,00
Mexido com mioleira e espargos	10,00
Rolo de primavera de lula frito, molho de francesinha	11,00
Nossa salada de polvo de cascais 🍷 🍷	11,00
Recheio de sapateira e tostas 🍷	10,00
Choco fresco frito de coentrada 🍷	14,00
Camarão a moçambicana 🍷	13,00
Bacalhau da horta 🍷	6,00
Ceviche autêntico 🍷 🍷	11,00
Ceviche com yuzu e ponzu 🍷 🍷	12,00
Ameijoia à Bulhão Pato ou com tomate e alho ou ao natural (250grs) 🍷 🍷	23,00
Mexilhão "à la crème" ou com tomate e alho ou ao natural (250grs) 🍷 🍷	12,00
Berbigão "à la crème" ou com tomate e alho ou ao natural (250grs) 🍷 🍷	12,00
Ostras da Ria Formosa, ponzu e ovas tobikko wasabi (3 unidades) 🍷 🍷	10,00
Ostras da Ria Formosa ao natural (3 unidades) 🍷 🍷	9,00
Chamuça de carnes e legumes, molho de iogurt e clorofila	5,00
Prato de presunto Pata Negra (80grs), manteiga de amendoim e rabanete 🍷	19,00
Croquette de batata e queijo (3 unidades)	7,00
Entremeada grelhada, pickles e coentros 🍷	8,00
Pica-pau da vazia (150grs) 🍷	11,00
Pica-pau do lombo (150grs) 🍷	17,00
Seleção de 5 queijos afinados, compota caseira, tostas e salada (2 pessoas) 🍷	19,00
Seleção de 3 queijos afinados, compota caseira, tostas e salada 🍷	12,00

Saladas

Romana, frango com ervas aromáticas e corn-flakes com chèvre fresco marinado	11,00
Rúcula, tomate cherry, camarão e lascas de parmesão 🍷 🍷	13,00
Corações de alface, legumes crocantes e camarões panados 🍷	14,00
Iceberg, salmão fumado, bacon, croutons e queijo stilton	13,00
Alfaces, tomate, cebola e ervas aromáticas 🍷 🍷 🍷	6,00

Massas

Casarece, tomate com alcaparas e atum, azeitonas 🍷	15,00
Massa cotovelo, fiambre e queijo com espinafres	16,00
Carbonara do Chef	18,00
Esparguete, mascarpone e manjerição, camarão e mexilhão 🍷	19,00

Peixes

Bacalhau com natas 🍷	18,00
Filete de pescada meunière, tomate seco e alcaparras, puré de batata 🍷	14,00
Lavagante azul cozido / grelhado / ao vapor, (peça inteira) acompanhado por esparguete com tomate e ameijoia 🍷	78,00
Arroz de lavagante azul (peça inteira; 2 pessoas; 25 a 30 min) 🍷 🍷	78,00
Arroz de peixes da nossa costa (2 pessoas; 25 a 30 min; peixe exclusivamente de mar Português em função da lota) 🍷 🍷	75,00
Arroz de polvo (2 pessoas; 25 a 30 min; polvo das águas de Cascais) 🍷 🍷	55,00

Carnes

Bife do lombelo de black angus, chalotas confitadas, xarém de cogumelos e queijo fresco 🍷	18,00
Bife do lombo maturado à portuguesa 🍷	28,00
Pernil de porco cozinhada lentamente, couve lombarda e puré de batata 🍷	15,00
Escalope do cachaço de porco preto panado "tonkatsu", arroz e legumes	16,00
Hambúrguer no prato com batatas fritas de faca (180gr) 🍷	16,00
Bife da vazia com batatas fritas caseiras (150grs) 🍷	16,00

Gourmandises

Saint Honoré de rosa com macarons de framboesa, lichia 🍷	6,00
Bolo crocante de chocolate e amendoim 🍷	6,00
Tigelada, doce de ovos e limão, gelado de marmelo 🍷	5,00
Mousse requeijão, compota e sorbet de mirtilos 🍷	8,00
Café gourmand - café acompanhado por petits fours 🍷	5,00
Gelados e sorbets (1 sabor à escolha) 🍷 🍷	3,00
Fruta da época 🍷 🍷	5,00