


PÃO DE MASSA MÃE E MANTEIGA AROMATIZADA 6
 SOURDOUGH BREAD & FLAVORED BUTTER    

ENTRADAS | STARTERS

TÁRTARO DE NOVILHO COM MAIONESE DE PIMENTA DA TERRA FUMADA 19
 BEEF TARTARE AND SMOKED AZOREAN PEPPER MAYO       


COGUMELOS GRELHADOS, AIOLI E BBQ 16
 BBQ GRILLED MUSHROOMS & AIOLI    

SALADA DE FOLHAS DA ÉPOCA E LEGUMES FERMENTADOS 12
 FRESH LEAVES SALAD & FERMENTED VEGGIES   

CEVICHE DE PEIXE BRANCO DA EPÓCA 16
 SEASONAL WHITE FISH CEVICHE  

TEMPURA DE PEIXE, MAIONESE DE LIMA E RÁBANO 16
 FISH TEMPURA, HORSERADISH & LIME MAYO      

SALADA DE MELANCIA E TOMATE 16
 WATERMELON AND TOMATO SALAD   

SOPA DO DIA 8
 SOUP OF THE DAY 

PRINCIPAIS | MAINS

PEIXE DA LOTA *
 CATCH OF THE DAY

SUGESTÃO DO CHEF *
 CHEF'S SUGGESTION

ATUM BRASEADO COM PURÉ DE BATATA DOCE ASSADA E SOJA COM CITRINOS 32
 SEARED TUNA, ROASTED SWEET POTATO PUREE AND CITRUS SOY SAUCE     

LOMBO DE NOVILHO, WEDGES DE BATATA FRITA E MOLHO CAFÉ DE PARIS 35
 GRILLED TENDERLOIN, FRIED POTATO WEDGES & CAFÉ DE PARIS SAUCE     

PEIXE DA COSTA, SALADA MORNA DE BATATA, COM MOLHO DE MANTEIGA E LIMÃO 28
 LOCAL COASTAL FISH, WARM POTATO SALAD WITH BUTTER & LEMON SAUCE      

BARRIGA DE PORCO A BAIXA TEMPERATURA, MOLHO VILÃO E PICKLES DE MAÇÃ 26
 SLOW-COOKED PORK BELLY, APPLE AND VILÃO SAUCE    

RISOTTO DE COGUMELOS E ESPUMA DE TRUFA 23
 MUSHROOM RISOTTO WITH TRUFFLE FOAM  

CARIL VERDE "THAI" DE LEGUMES 22
 VEGETABLE GREEN "THAI" CURRY    