

M E N U B A R

REFEIÇÕES LIGEIRAS LIGHT MEALS

12h30 - 22h00

- POKE BOWL DE ATUM FRESCO** 24
FRESH TUNA POKE BOWL
- SELEÇÃO DE QUEIJOS AÇORIANOS E PRESUNTO RESERVA** 26
AZOREAN CHEESE SELECTION & RESERVE PROSCIUTTO
- SELEÇÃO DE QUEIJOS AÇORIANOS** 24
AZOREAN CHEESE SELECTION
- HAMBURGUER EM BOLO LÊVEDO COM WEDGES DE BATATA FRITA** 21
BURGER IN BOLO LÊVEDO BREAD & FRIED POTATO WEDGES
- SALADA DE FOLHAS DA ÉPOCA E LEGUMES FERMENTADOS** 12
FRESH LEAVES SALAD & FERMENTED VEGGIES
- PÃO DE MASSA MÃE E MANTEIGA AROMATIZADA** 6
SOURDOUGH BREAD & FLAVORED BUTTER
- SOPA DO DIA** 8
SOUP OF THE DAY
- AMÊNDOAS TORRADAS COM MEL E ESPECIARIAS** 5
SPICED HONEY ROASTED ALMONDS
- WEDGES DE BATATA FRITA E MAIONESE DE ALHO ASSADO** 7
FRIED POTATO WEDGES & ROASTED GARLIC MAYO
- TEMPURA DE PEIXE E MAIONESE DE LIMA** 16
TEMPURA FISH & LIME MAYO
- SANDES DE QUEIJO FRESCO E PESTO DE PISTACHIO** 18
SOFT FRESH CHEESE & PISTACHIO PESTO SANDWICH

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

12h30 - 15h30 | 18h30 - 22h00

- RISOTTO DE COGUMELOS E ESPUMA DE TRUFA** 23
MUSHROOM RISOTTO WITH TRUFFLE FOAM
- LOMBO DE NOVILHO, WEDGES DE BATATA FRITA E MOLHO CAFÉ DE PARIS** 35
GRILLED TENDERLOIN, FRIED POTATO WEDGES & CAFÉ DE PARIS SAUCE
- SALADA DE MASSA FREGOLA, QUEIJO DE CABRA CURADO E VEGETAIS** 19
FREGOLA PASTA SALAD, AGED GOAT CHEESE AND VEGETABLES
- PENNE AL PESTO DE PISTACHIO** 20
PISTACHIO PENNE AL PESTO

SOBREMESAS DESSERTS

12h30 - 22h00

- SORBETS ARTESANAIS** 7
ARTISAN SORBETS
- GELADOS ARTESANAIS** 7
ARTISAN ICE CREAMS
- BROWNIE, GELADO DE MANTEIGA TORRADA E CANELA** 10
BROWNIE WITH TOFFEE BUTTER & CINNAMON ICE CREAM
- SELEÇÃO DE FRUTA DA ÉPOCA** 9
SEASONAL FRUITS SELECTION
- PAVLOVA DE ANANÁS DOS AÇORES** 10
AZOREAN PINEAPPLE PAVLOVA



MOLUSCOS
MOLLUSCS



SOJA
SOY



TREMOCO
LUPIN



AMENDOIM
PEANUTS



MARISCO
SHELLFISH



SULFITOS
SULPHITES



ALHO
CELERY



VEGAN
VEGAN



GLÚTEN
GLUTEN



OVO
EGG



PEIXE
FISH



LACTOSE
LACTOSE



MOSTARDA
MUSTARD



FRUTOS SECOS
NUTS



SÉSAMO
SESAME



PICANTE
SPICY