



ONDA

ERICEIRA



alergénicos allergens

Por favor informe a nossa equipa caso tenha alguma alergia ou restrição alimentar.

Please inform our team about any allergies or dietary requirements.



couvert

**Pão de Maфра de
fermentação lenta, broa de
milho regional, azeitonas
marinadas e azeite biológico
virgem extra**

Maфра sourdough bread,
traditional corn bread,
marinated olives and
organic extra virgin olive oil

5



entradas, saladas & algo fresco starters, salads & something fresh

Camarão tigre grelhado, manteiga de miso, limão & malagueta

Grilled tiger prawn, miso butter, lemon & chili

40

Ostras da Ria Formosa, molho ponzu, malagueta e shiso

Oysters from Ria Formosa, ponzu sauce, chili and shiso

24

Sopa picante de peixe e marisco, erva príncipe & coentros

Spicy fish and seafood soup, lemongrass & coriander

22

Tomate coração de boi, nectarina grelhada, burrata cremosa & orégãos frescos

Oxheart tomato, grilled nectarine, creamy burrata & fresh oregano

18

Rosbife, especiarias, comporta de cebola, salada crocante & vinagrete de limão

Roasted beef, spices, onion relish, crunchy salad & lemon vinaigrette

39

Cogumelo juba de leão grelhado, couve roxa fermentada, kimchi caseiro & iogurte

Charred Lion's mane mushrooms, fermented red cabbage, homemade kimchi & yogurt

20

Alho francês assado no carvão, cebola roxa, jus de legumes assados & miso

Charcoal roasted leeks, red onion, roasted vegetables jus & miso

16

Tártaro de lombo maturado, tutano & gema curada

Aged beef tartare, bone marrow & cured egg yolk

22

Tártaro de robalo do Atlântico, maionese de kimchi, gel de limão & crocante de arroz e algas

Atlantic seabass tartare, kimchi mayo, lemon gel & rice and seaweed crackers

18

Cenouras assadas, puré de pastinaca, laranja & azeitonas da região

Roasted carrots, parsnip purée, orange & olives from the region

16



para partilhar to share

**Carabineiros grelhados,
lima & maionese de miso**

Scarlet prawn, lime & miso mayo

90

**Franguinho grelhado, molho piri-piri
& puré de batata doce**

Grilled chicken, peri-peri sauce
& sweet potato purée

36

**Arroz malandro de peixe e lagosta,
malagueta fermentada & limão**

Lobster and fish rice, fermented chili
& lemon

42

**Polvo grelhado, batata assada,
maionese de lima, pimentão fumado
& laranja**

Grilled octopus, roasted potatoes,
lime mayo, smoked paprika & orange

46



principais mains

Pregado grelhado, batata doce & molho de alho francês, alcaparras e limão

Charcoal grilled turbot, sweet potato
& leeks, capers and lemon sauce

37

Robalo do Atlântico, funcho fermentado fumado & molho de vinho branco e manteiga

Atlantic seabass, smoked fermented
fennel & white wine and butter
sauce

37

Presa de porco, molho romesco fumado, acelgas grelhadas & laranja

Pork presa, smoked romesco sauce,
grilled chard & orange

31

acompanhamentos sides

Batata frita caseira, molho tártaro & flôr de sal

French fries, tartare sauce & sea salt

8

Salada de alfaces crocantes & vinagrete de limão

Crispy lettuce salad & lemon
vinagrette

7

Broccolinis grelhados & pesto de sementes de abóbora

Grilled broccolini & pumpkin seed
pesto

9

Batata assada & molho de limão, alcaparras e tomate confitado

Roasted potatoes & lemon,
capers and confit tomato sauce

7

Puré de batata doce

Sweet potato purée

7

Cogumelos biológicos glaceados & molho de miso

Glazed organic mushrooms
with miso sauce

9



sobremesas desserts

Gelados artesanais

Handmade ice creams

5

Cremoso de chocolate, crumble de tâmaras & amêndoa salgada caramelizada

Chocolate cream, dates crumble
& salted almond praliné

12

Pudim de sifão, trigo sarraceno & framboesa

N2O pudding, buckwheat & raspberry

16

para partilhar | to share

Tarte de requeijão saloio, fruta da época flamejada & gelado de avelã

Saloio cottage cheese tart, flambéed
seasonal fruit & hazelnut ice cream

22