



À MESA

Um restaurante à beira-mar, um menu criado para compartilhar por Manu Buffara.

Brioche - 12 €

Coalhada artesanal, pastrami Elemento, manteiga da casa e patê de porco preto
2 a 3 pessoas
Brioche extra - 4 € / unidade

SNACKS

Tábua de enchidos curados - 21 €

Mostarda fermentada e cítricos

Camarão Tigre - 1 unidade - 15 €

Limão-caviar, laranja e ovas de truta

Hot Lavagante - 3 unidades - 24 €

Brioche, vinagrete, morno de lavagante, maionese de cumari com limão

Pão de Queijo com Caviar - 28 €

Queijo Serra da Estrela

Ostras - 3 unidades - 15 €

Vinagrete de maracujá e óleo de coco

Patê de Fígado - 15 €

Brioche tostado com manteiga noisette e relish de pepino

ENTRADAS DO MAR, DA HORTA E DO FOGO

Peixe cru - 32 €

Palmito, laranja e algas

Crudo de Vieira - 24 €

Leite de coco, coentros e salsa de kiwi

Lulas Baby - 19 €

Creme de milho, salsa de tinta de lula

Tártaro de Novilho - 23 €

Tupinambo crocante, pão tostado e rúcula

Folhas da Estação - 14 €

Picles de pêra, salsa de sementes de abóbora e leite fermentado Soka

PRINCIPAIS DA COZINHA

Copalombo de porco Preto Bolota - 29 €

Puré de aipo, tâmaras e jus de assados

Wagyu Grelhado - 49 €

Molho de amendoim, alface tostada, batata e trufa de verão

Cannelloni de Carangueijo - 24 €

Salsa de carangueijo tostada e crumble de arroz negro

Arroz Cremoso - 39 €

Caril brasileiro de ananás e camarão fresco

Bacalhau - 21 €

Puré de couve-flor, amoras e salada de funcho

Ravioli de Queijo Fresco de Cabra do Alentejo - 19 €

Salsa de pimento tostado e coco

Especial do Dia - Peixe inteiro

Arroz na manteiga, lentilhas, salada de abacate e chibé amazónico
Uma preparação tradicional da Amazónia
A partir de 2 pessoas

SOBREMESAS

Seleção de Queijos - 22 €

Mel de priprioça

Queijo e Mirtilo - 15 €

Vinagrete de amora e coentros

Caramelo Salgado - 13 €

Chocolate branco tostado e creme de café

Coco - 15 €

Ruibarbo ácido e crumble de puxuri

Morangos - 13 €

Gelado de iogurte, endro e caviar