
Uma cozinha guiada por princípios.
Respeito pelo produto, técnica precisa e
o prazer de fazer as coisas bem feitas.

PARA COMEÇAR

Couvert 6€/PESSOA

Pão de massa mãe, Azeite do Algarve, Manteiga Artesanal

Queijo de Azeitão DOP 9€

Presunto de Porco ibérico de Bolota 60gr 19€

Rissol de Santola e Gamba da costa 1un. 5€

ENTRADAS FRIAS

Ostras da ria de Alvor em
molho ponzu e poejo 4un. 18€

Atum vermelho dos Açores,
gaspacho algarvio e manjerição 27€

Tártaro de novilho,
enguia fumada e gema curada 25€

assinatura Chef Alexandre Cabrita

ENTRADAS QUENTES

Carabineiro de Sagres grelhado
servido no próprio molho 38€

Croquetes de leitão do bairrada
com maionese de kimchi e laranja 16€

Ovos rotos de bacalhau e presunto 22€

PRECEITO

PRATOS PRINCIPAIS

DA NOSSA COSTA

Lula grelhada com manteiga de cabra
e xerém de citrinos 35€

Robalo e gamba da costa com arroz de forno,
puré de tomate e espargos 38€

Bacalhau confitado com batatas crocantes,
espinafres e velouté de cebola caramelizada 37€

DA NOSSA TERRA

Terrina de rabo de boi e cappelletti de cogumelos
silvestres com puré de salsifis 35€

Ribeye grain feed, batatas crocantes, esparregado
e molho de alho à portuguesa 34€

Bitoque de lombo de novilho
com carabineiro grelhado 67€
assinatura Chef Alexandre Cabrita

PARA PARTILHAR

20-30 MIN

Arroz cremoso de carabineiro ^{2 pax} 128€

Pregado à Bulhão Pato ^{2 pax} 95€
servido com xerém e ameijoas

Lombo de borrego alentejano ^{2 pax} 104€
servido com arroz de forno e cenoura algarvia
assinatura Chef Alexandre Cabrita

VEGETARIANOS

Creme de alho-francês e açafrão 14€

Burrata DOP com gaspacho e manjeriço 16€

Couve-flor assada, texturas de couve-flor
e caril de manga 21€

Gratificação opcional de 5% é adicionada em todos os serviços.
IVA incluído à taxa legal em vigor. Temos livro de reclamações.
Para prevenção de possíveis alergias, existe a Tabela de Alergénios e as
respetivas fichas técnicas com a descrição dos ingredientes utilizados.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser
cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.