

Menu disponível das 18h30 às 21h30 • Menu available from 06:30 p.m. until 09:30 p.m.

MENU

COUVERT

Seleção de Pães e Manteigas 3.50 €
Selection of Breads and Butters

Preço Por Pessoa • Price Per Person

Pregado corado, Ervilhas e Papada de “Malhado de Alcobaça” 32.00€
Turbot, Peas and “Malhado de Alcobaça” cured Pork Jowl

Peixe sugestão do dia PVP
Daily Fish suggestion Sob Consulta

ENTRADAS • STARTERS

Bacalhau Marinado com Bivalves da Lagoa de Óbidos 14.00€
e Emulsão de Gema
Marinated Cod Fish, Bivalve from Lagoa de Óbidos and Egg Yolk Emulsion

Peixe Marinado com Maçã de Alcobaça 14.50€
Marinated Fish with Alcobaça Apple

Espuma de Batata Trufada, Ovo a Baixa Temperatura, 15.00€
Espargos e Paleta de Porco Ibérico
Truffled Potato Foam, Low-Temperature Egg, Asparagus, Iberico Pork Paleta

Bimis Grelhados, Texturas de Courgette, 13.00€
Avelã e Infusão de Sabugueiro
Grilled Bimis, Zucchini Textures, Hazelnuts and Elderflower Infusion

SOPAS • SOUPS

Sopa fria de Ameixa, Queijo Artesanal de Cabra e Manjeriçã 12.00€
Cold Plum Soup, Artisanal Goat Cheese and Basil

Bisque de Lavagante, Puré de Cenoura & Gel de Limão 17.00€
Lobster Bisque, Carrot Purée & Lemon Gel

Creme de Peixe da Costa Oeste 15.00€
West Coast Fish Cream Soup

PRATOS DE PEIXE • FISH DISHES

Cangulo Panado em Arroz Carolino de Berbigão 25.00€
Panko Crusted Grey Triggerfish with Cockles Carolino Rice

Lombo de Bacalhau, Feijão Papo de Rola e Alho Negro 28.00€
Codfish Loin, “Papo de Rola” Bean and black Garlic

Tranche de Peixe-galo, Couve-flor e Amêndoa 34.00€
John Dory tranche, Cauliflower and Almond

PRATOS DE CARNE • MEAT DISHES

Pernil de Borrego cozinhado lentamente com Cuscos 29.00€
Transmontanos
Slow Cooked Lamb Shank with “Cuscos Transmontanos”

Frango do Campo, Tomate e Cogolho com Kimchi 26.00€
Free-range Chicken, Tomato and Little gem Lettuce with Kimchi

Codorniz, Camarão e Guisado de Chicharos 27.00€
Quail, Prawn and Grass Pea Stew

Lombo de Novilho com Amêijoa da Lagoa de Óbidos, 34.00€
Batata e Legumes Baby
Filet Steak with Clams from “Lagoa de Óbidos”, Potato and Baby Vegetables

Leitão “Malhado de Alcobaça”, Puré de Maçã 27.00€
e Aipo com Molho de Pimenta
Suckling Pig “Malhado de Alcobaça”, Apple and Celery Purée with Pepper Sauce

SOBREMESAS • DESSERTS

Mil-folhas de Sericaia com Gelado de Requeijão 11.00€
Mille-feuille of Traditional Sericaia with Ricotta ice-cream

Creoso de Chocolates, Crumble de Cacao e Gelado 11.00€
de Fava Tonka
Creamy Chocolates, Cocoa Crumble and Tonka Bean Ice-cream

Crème Brûlée de Pistachio com Gelado de Amarena 12.00€
Pistachio Crème Brûlée with Amarena Ice-cream

Bolo de Manga Vegan com Sorvete de Côco 9.50€
e Espuma de Jasmim
Vegan Mango Cake with Coconut Sorbet and Jasmine Foam

Tábua de Queijos Tradicionais 14.00€
Traditional Platter of Cheeses

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Se sofrer de alguma alergia, agradecemos que nos informe. // No dish, food or drink including the couvert can be charged if it hasn't been requested or used by the client. If you suffer from any allergy, please inform us.

Preços em Euros - IVA Incluído • Prices in Euros - VAT Included