

PARA PETISCAR

Presunto ibérico D.O. Guijuelo
cortado à mão

34 €

Seleção de queijos artesanais
andaluzes com marmelada

17 €

O nosso tradicional «remojón»
de bacalhau e laranja

18 €

Alho-francês confitado e assado
com bacon San Pascual
e molho romesco

16 €

Croquetes caseiros
de presunto ibérico

14 €



DA NOSSA GRELHA DE CARVÃO DE AZINHO

CARNES

Carré de borrego com Parmentier
e chalotas glaceadas 26 €

Magret de pato com redução de vinho PX
e rodela de maçã salteadas 24 €

T-bone de porco San Pascual com
mil-folhas de batata e chimichurri 24 €

Costela de vaca a baixa temperatura
lacada no seu suco com batata cozida 25 €

Chuleta de vaca maturada com batatas
e pimentos de Padrón 10 €/100 g

PEIXES

Pescada assada com caldeirada de legumes
e creme de camarão escarlate 24 €

Bacalhau assado na sua tripa ensopados 24 €

Peixe do mercado assado
com azeite de malagueta 8 €/100 g



ENTRADAS

Salada de folhas, caules
e legumes da nossa horta

12 €

Lombo de albacora grelhado
com abacate da Costa Tropical
na grelha

23 €

Alcachofra grelhada com gema
frita e presunto ibérico crocante

24 €

Creme de frango com ovo a baixa
temperatura, vieiras
grelhadas e trufa

18 €

Tártaro de vaca do Pazo Recimil
com tutano e aroma
de camomila

20 €

Nosso pão artesanal de fermento de cerveja ECO
e farinha ECO moída na pedra 3,50 €

Sobremesas

Creme de chocolate com pão
e azeite virgem extra 8 €

Piononos com gelado de canela 8 €

Rabanadas de brioche com molho de
caramelo e gelado de leite com merengue 9 €

Tartelete de creme com frutas vermelhas
e gelado de morango 9 €

Bolo de pistácio com gelado
de leite de búfala 9 €