



## **Toda a viagem**

### **“Do tempo”**

Batata doce | beringela | amêndoa | laranja brava

### **“Homenagem á ilha da Madeira”**

Gaiado | milho | banana

### **“Saltieun”**

Sapateira | ovas de truta | especiarias

### **“Entre o mar e a terra”**

Peixe de linha | caldo de urtigas | chouriço

### **“Mar profundo”**

Carabineiro do algarve | limão caviar | cardamomo

### **“Da ria formosa”**

Choco | arroz | limão verde

### **“Angulata”**

Ostra da ria formosa | anchova | citrinos

### **“Feito no zambujal”**

Presa de porco preto | mexilhão | jus

### **“Suspiro”**

Ananás dos açores | azedas | pimenta timut

### **“Algarve”**

Alfarroba | figo | azeitona

**Menu 225€ por pessoa**

**Opção de harmonização de vinhos 135€ por pessoa**



## **A Viagem do Sabor**

### **“Homenagem á ilha da Madeira”**

Gaiado | milho | banana

#### **“saltieun”**

Sapateira | ovas de truta | especiarias

#### **“Mar profundo”**

Carabineiro do algarve | limão caviar | cardamomo

#### **“Entre o mar e a terra”**

Peixe de linha | caldo de urtigas | chouriço

#### **“Choco da ria formosa”**

Choco | arroz | limão verde

#### **“Angulata”**

Ostra da ria formosa | anchova | citrinos

#### **“Hamsa”**

Mandarina | mirra | bela luisa

**Menu 170€ por pessoa**

**Opção de harmonização de vinhos 107€ por pessoa**

**Suplemento de queijos portugueses 18€ por pessoa**



## Menu á lá carte

### Serviço de pão

Pão artesanal | azeite virgem | flor de sal 8,50€

### Entradas:

Batata doce | beringela | amêndoa | laranja brava 30.00€

Gaiado | milho | banana 40.00€

Carabineiro do algarve | limão caviar | cardamomo 48.00€

### Pratos principais:

Peixe de linha | caldo de urtigas | chouriço 44.00€

Choco | arroz | limão verde 42.00€

Presa de porco preto | mexilhão | jus 48.00€

### Sobremesas:

Mandarina | mirra | bela luisa 26.00€

Alfarroba | figo | azeitona 26.00€