



Toda a viagem

“Litão e angulata”

Litão | ostra da ria formosa | caldo cítrico

“Lírio dos Açores”

Lírio curado | couve fermentada | pêra do oeste

“Homenagem á ilha da Madeira”

Gaiado | milho | banana

“Peixe de linha”

Cavala fumada | caninha | umbilicus

“Lavagante Azul”

Tártato de boi | cardamomo | óleo de abóbora

“De Santa Luzia”

Polvo | rabano | garum

“Feito no zambujal”

Presa de porco preto | espinafres | jus

“A chaminé”

Ananás dos açores | pistacia lentiscus

“História de Tavira”

Alfarroba | mentrasto | romã

Menu 225€ por pessoa

Opção de harmonização de vinhos 135€ por pessoa



A Viagem do Sabor

“Litão e angulata”

Litão | ostra da ria formosa | caldo cítrico

“Lírio dos Açores”

Lírio curado | couve fermentada | pêra do oeste

“Homenagem á ilha da Madeira”

Gaiado | milho | banana

“Peixe de linha”

Cavala fumada | caninha | umbilicus

“De Santa Luzia”

Polvo | rabano | garum

“Algarve”

Amêndoa | cobrançosa | sargaço

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:

Gema de ovo | cogumelos | batata frita 30,00€

Gaiado | milho | banana 40,00€

Lavagante azul | tártaro de boi | cardamomo 48,00€

Pratos principais:

Peixe de linha | cavala fumada | caninha | umbilicus 44,00€

Presa de porco preto | mexilhão | jus 48,00€

Sobremesas:

Amêndoa | cobrançosa | sargaço 26,00€

Alfarroba | mentrasto | romã 26,00€