





ENTRADAS

	CAÇAROLA COM SEU OVO, MOLHO DE TOMATE SOBRASSADA, CHORIZO E TORRADAS	15€
	FINAS FATIAS DE ABOBRINHA VERDE, QUEIJO DE CABRA, AMÊNDOAS COM UN TOQUE DE SATAY	16€
	ASPARGOS VERDES GRELHADOS, RÚCULA, PARMESÃO E GENGIBRE	16€
	“GAZPACHO ANDALUZ” (SOPA FRÍA DE TOMATE), COM TORRADA COM VINAGRETE.	16€
	BURRATA, TOMATE, RÚCULA, PESTO, SARDINHA DEFUMADA E CAVIAR DE AZEITE	19€
	TARTARA DE ROBALO, AGRIÃO, TOMATE, PEPINO E CEBOLA ROXA	20€
	FÍGADO DE PATO GORDO AO PREPARO CASEIRO “MEIO COZIDO”, DOCE DE FIGO	21€
	CEVICHE DE ATUM, MAMÃO VERDE, COENTRO, PIMENTA, “LECHE DE TIGRE” DE COCO	23€
	PRESUNTO IBÉRICO DE BELLOTA CORTADO NA MÃO, PÃO COM TOMATE	26€

MASSAS & ARROZ

	LASANHA À BOLONHESA DE BOI CASEIRA ACOMPANHADA COM SALADA	19€
	ESPAGUETE PESTO, FETA, TOMATE, AZEITONAS PRETAS E PINHÕES TOSTADOS	22€
	GNOCCI, MOLHO DE TOMATE, MANJERICÃO FRESCO E QUEIJO PARMESÃO	23€
	ESPAGUETE FRUTOS DO MAR	26€
	RISOTO DO MAR ESTILO PAELLA	27€
	RISOTO DE TRUFA NEGRA DE VERÃO, COGUMELOS E PARMESÃO	28€

CARNES

	HAMBÚRGUER CASEIRO DE BOI, MANCHEGO, RICOTTA DEFUMADA, CEBOLAS E BATATAS FRITAS CASEIRAS	20€
	TORTA MARROQUINA “PASTILLA” DE PATO, AMÊNDOAS, COENTRO E CONDIMENTOS DO MARROCOS	22€
	PEITO DE FRANGO ORGANICO, AO MOLHO DE CURRY AMARELO, ARROZ BASMATI, VERDURAS NO WOK	23€
	PLUMA IBERICA, MAÇA CARAMELISADA « ESTILO TATIN », PURÊ DE BATATA	27€
	PERNIL DE CORDEIRO COZIDO 8H, ALECRIM, PURÊ DE BATATA	27€
	ENTRECOT BLACK ANGUS 300GR, GRELHADA NA CHAPA, BATATAS FRITAS CASEIRAS	30€

PEIXES E FRUTOS DO MAR

	FILÉ DE BACALHAU, ARROZ CREMOSO DE LULA COM ASPARGO VERDE, EMULSÃO DE ALHO NEGRO	25€
	FILÉ DE ROBALO, TOMATE FRESCO, ALCAPARRAS, TOMILHO, MANJERICÃO, TAPENADA, ARROZ TEMPERADO	27€
	CAMARÕES GRANDES GRELHADOS E FLAMBADOS AO LICOR « HIERBAS IBICENCA », ARROZ BASMATI	29€
	TATAKI DE ATUM VERMELHO, CREME DE ABACATE, COGUMELO, MOLHO PONZU	30€
	PEIXE DO DIA (PREÇO POR PESSOA - MÍNIMO 2 PESSOAS)	35€



VEGETARIANO



VEGANO

IVA INCLUÍDO - PÃO E AIOLI - 2,5€ POR PESSOA
ACEITE ESPECIAL - 3,5€ POR PESSOA