

CHEF HENRIQUE FERREIRA

elegância.

mente as designamos.

volta a ser familiar.

MENUS DE DEGUSTAÇÃO De forma a garantir uma experiência plena, os menus de degustação serão servidos para a totalidade da mesa, respeitando o mesmo itinerário. Origens Primeiro Momento Broa de Milho | Manteiga | Flor de Sal Torresmo | Pastel de Bacalhau Segundo Momento Peixinhos da Horta Terceiro Momento Massa Fresca de Lingueirão Quarto Momento Rabanada de Sopa Dourada Quinto Momento **Broa Doce** Sexto Momento Café e Pequenas Delícias A harmonização do nosso Escanção* Cabriz Espumante Branco Bruto Casa de Santar Colheita Branco Casa de Santar Colheita Tinto Palestra Moscatel Menu Origens sem Harmonização 27,50€ Menu Origens com Harmonização 36,50€ *A harmonização inclui um copo de vinho de cada referência apresentada. Santar Primeiro Momento Broa de Milho | Manteiga | Flor de Sal Torresmo | Pastel de Bacalhau

Segundo Momento Melão com Presunto Terceiro Momento **Sardinhas com Pimentos Assados** Quarto Momento Barriga de Porco, Beterraba e Couve Quinto Momento Framboesas Sexto Momento **Broa Doce** Sétimo Momento Café e Pequenas Delícias A harmonização do nosso Escanção* Cabriz Espumante Branco Bruto Casa de Santar Rosé Casa de Santar Reserva Tinto Palestra Moscatel Menu Santar sem Harmonização 35,00€ Menu Santar com Harmonização 50,00€ *A harmonização inclui um copo de vinho de cada referência apresentada. Do Chef Primeiro Momento Broa de Milho | Manteiga | Flor de Sal Torresmo | Pastel de Bacalhau Segundo Momento Camarão ao Alho Terceiro Momento Bifana no Pão Quarto Momento Bacalhau à Gomes de Sá Quinto Momento Frango do Campo de Fricassé Sexto Momento Ananás, Violetas e Moscatel Sétimo Momento As Laranjas do Nosso Quintal Oitavo Momento Broa Doce Nono Momento Café e Pequenas Delícias A harmonização do nosso Escanção* Casa de Santar Espumante Touriga Nacional Casa de Santar Reserva Branco Vinha de Saturno Tinto Outono de Santar Colheita Tardia Menu Origens sem Harmonização 57,50€ Menu Origens com Harmonização 82,50€

*A harmonização inclui um copo de vinho de cada referência apresentada. Broa de Milho | Manteiga | Flor de Sal **ENTRADAS**

RESTAURANT 9 A nossa reinterpretação dos petiscos tradicionais da beira. Camarão ao Alho 7,50€ **Sardinhas com Pimentos Assados** 7,00€ Melão com Presunto 6,50€ Peixinhos da Horta 6,00€ Bifana no Pão 7,00€ 10 16 09
Paço dos Cunhas **PEIXES** A nossa homenagem aos clássicos do nosso mar. Massa Fresca de Lingueirão 17,00€ Bacalhau à Gomes de Sá 20,00€ Arroz Caldoso de Polvo 20,00€ Caldeirada de Peixes da Nossa Costa 20,00€

CARNES O nosso tributo aos sabores de outros tempos. Pato e Laranja 19,00€ Frango do Campo de Fricassé 18,00€ Barriga de Porco, Beterraba e Couve 18,50€ Bife de Cebolada 20,00€ **SOBREMESAS**

O respeito pela tipicidade do receituário português aliado à nossa criatividade. Creme Queimado de Nêspera e Chocolate 6,00€ Rabanada de Sopa Dourada 5,50€ Framboesas 6,00€ Ananás, Violetas e Moscatel 6,00€ As Laranjas do Nosso Quintal 7,00€ Para terminar **Broa Doce**

A CARTA Para começar Torresmo | Pastel de Bacalhau

Pequenas Delícias Farturas da Feira de São Mateus Cavacas

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

> Chefe Executivo - Henrique Ferreira Chefe de Cozinha Residente - Alberto Correia Chefe de Sala e Escanção - André João