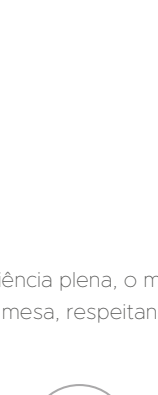


COZINHA DE AUTOR

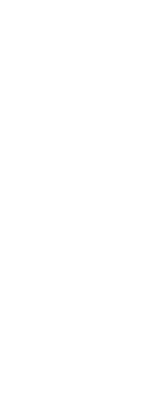
Carta Outono/Inverno

por Chef Alberto Correia



MENU DE DEGUSTAÇÃO

De forma a garantir uma experiência plena, o menu de degustação será servido para a totalidade da mesa, respeitando o mesmo itinerário.



Fique nas mãos do Chef

6 Momentos

Snack, Couvert, 1 Entrada, 1 Prato Principal, 1 Sobremesa, Petit Four e Café

Sem Harmonização 35€

Com Harmonização 48€

Com Harmonização Premium 58€

7 Momentos

Snack, Couvert, 2 Entradas, 1 Prato Principal, 1 Sobremesa, Petit Four e Café

Sem Harmonização 45€

Com Harmonização 62€

Com Harmonização Premium 77€

9 Momentos

Snack, Couvert, 2 Entradas, 1 Prato de Peixe, 1 Prato de Carne, 1 Aperitivo de Sobremesa, 1 Sobremesa, Petit Four e Café

Sem Harmonização 65€

Com Harmonização 93€

Com Harmonização Premium 106€

Nota: Existe uma opção vegetariana para todos os momentos.

A CARTA



Couvert

Pão de Fermentação Lenta,
Azeite, Queijo da Serra e
Manteiga dos Açores
3,50€

ENTRADAS



Bitoque

Mil Folhas de Batata, Alcatra Angus e Gema Curada
8,00€

Falsa Vieira

Eringy Corado, com Texturas de Cogumelo e Óleo de Carvão
9,50€

Santola

Santola, Canja de Funcho, Aneto e Rabanetes
14,00€

Courgette

Flor de Courgette em Tempura, Nabo e Frutos Secos
8,00€

Pica-Pau de Javali

Javali, Toranja e Agriões Avinagrados
11,00€

PEIXES



Peixe da Nossa Costa

Fregola Cremosa de Beteraba e Tranche de Peixe
21,00€

Lavagante

Cevada com Tataro de Lavagante e Coentros
26,00€

"O" Bacalhau

Açorda com Bacalhau e Sésamo Seu Todo
23,00€

Pescada

Pescada Albardada com Molho de Gemas e Limão, Puré de Batata e Bimi's
17,50€

CARNES



Vitela

Alcatra Angus, com Puré de Cenoura Assada, Cenouras Baby's e Jus de Sésamo
23,00€

Porco Preto

Corado, Espargado, Pickles de Mostarda e Aceugas Fritas
19,00€

Codorniz

Risotto de Boletos, Fole Grás, Codorniz e Jus da mesma
19,00€

Borrego

Enfopado de Borrego, Batata e Pimentos
20,00€

VEGETARIANO

Açafrão e Hortelã

Arroz Cremoso de Açafrão, Hortelã e Cogumelos Ostra Salteados
23,00€

Gigli de Espinafre e Queijo Azul

Massa Gigli, Espinafre e Queijo Azul
19,00€

Gnocchi com Abóbora Manteiga e Caju

Gnocchi, Abóbora Manteiga Assada, Semente de Caju e Queijo Corno
19,00€

SOBREMESAS

Requeijão

Requeijão, Avelã e Caramelo
5,00€

Chocolate e Menta

Texturas de Chocolate e Menta
7,00€

Pipoca

Panacotta, Creme e Gelado de Pipoca
6,00€

Coco e Ananás dos Açores

Creme Queimado de Coco, com Sirope de Ananás e Ananás Desidratado
6,00€

Romã e Gengibre

Sopa, Gel e Gelatina de Romã, Gelado de Iogurte Natural e Biscoito de Gengibre
6,00€

sem glúten vegetariano vegan ovo-lacto vegetariano

Disposições Legais

Caso tenha alguma alergia ou restrição alimentar, queira por favor informar-nos para que possamos preparar o seu menu.

Ao almoço, os menus de degustação são servidos até às 13h30, e ao jantar, são servidos até às 21h30.

Os preços são apresentados em euros e incluem IVA à taxa legal em vigor. Existe livro de reclamações.

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

Chefe de Cozinha - Alberto Correia
Chefe de Sala e Escanção - André João

