

COUVERT

3,00 € por pessoa

Pão da casa

Pasta de cenoura fermentada, pesto de sementes de abóbora e manteiga aromatizada | V

COUVERT

3,00 € per person

Homemade soda bread, baguette & focaccia

Homemade fermented carrot, pumpkin pesto & burnt butter | V

ENTRADAS

10,00€	Ravioli de rabo de boi, alho confit e gremolata
7,00€	Cappuccino de cogumelos com trufa V
10,00€	Chupa chupa de frango com molho de malagueta doce
10,00€	Espargos corados, manteiga de algas e ovo escalfado V
8,00€	Carpaccio de beterraba, laranja e queijo de cabra V
8,00€	Chamuças de carne de porco, com castanha de água e gengibre
9,00€	Esparguete fumado cacciopeppe V
8,00€	Salada de morcela caseira e maçã caramelizada com courato crocante
8,00€	Paté de fígado de galinha com geleia de vinho moscatel servido com tostas
15,00€	Vieiras coradas - puré de couve-flor e óleo de caril
10,00€	Salada de burrata e tomate com vinagrete de figo V
15,00€	O cocktail de camarão - camarão fresco de Quarteira e molho cocktail caseiro (sujeito a disponibilidade)

PRATOS PRINCIPAIS

17,00€	Risotto de ervilhas com ervas V
28,00€	Filete de pregado, puré de cenoura com alcatruz e salada de laranja e funcho
21,00€	Peito de pato assado, pastilla de pato, salada de espinafres com hortelã
34,00€	Lombo de novilho, feijão verde, puré de batata com cebolo e molho de chalotas
32,00€	Acém de novilho, feijão verde, puré de batata com cebolo e molho de chalotas
22,00€	Lombo de tamboril, alho confit, tomate cereja e molho de camarão
19,00€	Bochecha de porco braseada, castanhas, favas e puré de bolota
18,00€	Almôndegas de coelho com estragão e espinafres, tagliatelle caseira
25,00€	Filete de dourada St. Tropezienne, batata com açafrão e feijão verde
19,00€	Pappardelle com espargos e cogumelos V
17,00€	Salada de couve portuguesa, nozes caramelizadas, sementes de girassol maçã, arando, peito de frango grelhado e vinagrete de cidra
24,00€	Lombo de borrego com alecrim e melão de cana, cenouras glaceadas e batata doce
17,00€	Lasanha de cogumelos e alho francês Vg
18,00€	Peito de frango com gorgonzola e mel, feijão verde e puré de batata

PARA PARTILHAR

Pedido com 72 horas de antecedência - Para 8 a 20 pessoas

39,00€ por pessoa	Carré de acém de novilho, molho caseiro, feijão verde, batata frita caseira, cebolas salteadas e cenouras
-------------------	---

ACOMPANHAMENTOS

3,00€	Couve de bruxelas frita com malagueta Vg
3,00€	Cenoura glaceada com cardamomo e mel V
3,00€	Salada de papaia verde
3,50€	Batata doce frita Vg
3,50€	Mac "n" cheese V
3,00€	Puré de batata com cebolo V
3,00€	Ervilhas com hortelã V
3,50€	Batata frita com óleo de trufas e queijo parmesão V
3,00€	Couve verde braseada com especiarias Vg
3,00€	Cebola salteada em soro de leite V
3,00€	Feijão verde com alho Vg
3,50€	Brócolos

V Vegetariano Vg Vegano

Nenhum produto ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente, ou se por este for inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de Reclamações (suporte papel/on-line). Preços com IVA à taxa legal em vigor. Este estabelecimento possui informação disponível sobre os géneros alimentícios que contêm substâncias alergénicas. Se pretender consultar, solicite ao staff de serviço.

STARTERS

Oxtail ravioli, confit garlic & gremolata	10,00€
Truffled mushroom cappuccino V	7,00€
Chicken lollipops with sweet chilli sauce	10,00€
Seared asparagus, konbu butter & poached egg V	10,00€
Beetroot carpaccio, orange & goat's cheese V	8,00€
Yuk sung samosas - pork & ginger with water chestnuts	8,00€
Smoked spaghetti cacciopeppe V	9,00€
Black pudding and caramelised apple salad with crackling	8,00€
Chicken liver paté with muscatel jelly & toasts	8,00€
Seared scallops - cauliflower purée & curry oil	15,00€
Burrata and tomato salad with fig vinaigrette V	10,00€
The prawn cocktail - fresh local Quarteira prawns & homemade cocktail sauce (subject to availability)	15,00€

MAINS

Pea and herb risotto V	17,00€
Fillet of turbot, liquorice and carrot purée, orange & fennel salad	28,00€
Pan fried duck breast & duck leg pastilla, minted spinach salad	21,00€
Fillet steak - green beans, champ & shallot jus	34,00€
Rib eye steak - green beans, champ & shallot jus	32,00€
Monkfish fillet, confit garlic, roast cherry tomato & prawn bisque	22,00€
Braised pig cheeks, chestnuts, broad beans & acorn purée	19,00€
Rabbit & tarragon meatballs with spinach & homemade tagliatelle	18,00€
Fillet of seabream St. Tropezienne, saffron potatoes & green beans	25,00€
Pappardelle with mushroom & asparagus V	19,00€
Kale, caramelised walnuts, sunflower seeds, apple, cranberry & grilled chicken salad with cider vinegar dressing	17,00€
Rosemary & treacle lamb loin, glazed carrots & sweet potato	24,00€
Roast mushroom & leek lasagne Vg	17,00€
Honey glazed breast of chicken with gorgonzola, green beans & mashed potatoes	18,00€

TO SHARE

Preorder 72 hours in advance - For 8 to 20 people

Prime roast rib of beef with homemade gravy, green beans, hand cut fries, sautéed onions & carrots	39,00€ per person
--	-------------------

SIDES

Chilli fried brussel sprouts Vg	3,00€
Honey & cardomom glazed carrots V	3,00€
Green papaya salad	3,00€
Sweet potato fries Vg	3,50€
Mac "n" cheese V	3,50€
Champ V	3,00€
Minted peas V	3,00€
Truffle & parmesan fries V	3,50€
Spicy burmese cabbage Vg	3,00€
Buttermilk sautéed onions V	3,00€
Garlic green beans Vg	3,00€
Broccoli	3,50€

V Vegetarian Vg Vegan

If you have any intolerances, please request a copy of the allergens menu. No drink, dish or couvert can be charged if not requested by the customer and is returned untouched. A complaints book is held at our reception and is also available online. Prices include VAT at the legal rate.