



Farm to table . local & seasonal  
All products are from Casa Mãe's farm &  
garden & quality local producers

## DINNER

Served from 7pm to 10pm



Couvert . 6€

homebaked sourdough bread . goat cheese  
mousse & crispy pata negra . vegetable sticks .  
beetroot hummus . dry tomato & basil butter



## STARTERS & PETISCOS

Gazpacho . 7€

tomato & basil bruschetta

Green Squid. 14€

crispy kale . lime . coriander pesto

Roasted Heritage Beetroot & Co . 11€

fresh goat cheese\* . orange . red cabbage pickle . toasted  
almonds

\*vegan option available . 12€

Casa Mãe Caprese . 8€

tomato . fresh goat cheese . green pesto . olives.  
rocket

\*vegan option available . 9€

Ceviche . 17€

fish of the day . "leche de tigre" . sweet potato purée .  
homemade pickles . sweet potato chips . green oil

Tuna Tataki . 12€

orange cream . wakame & sesame salad

Oxtail croquettes (3x) . 9€

mustard à l'ancienne mayonnaise

Braised Octopus. 12€

lime & chilli "beurre blanc" . roasted tomato . lime

Tuna Tartare . 14€

avocado . chilli . tomato . soy sauce . red onion gel

Casa Mãe Pica-Pau . 16€

dry-aged sirloin . mushroom pickles . roasted garlic cream .  
sourdough sticks . chilli . sweet potato crisps



## CHEESE & CHARCUTARIA

Artisanal cheese "leite cru" (unpasteurized milk)  
Acorn-fed Alentejo black pork cured meat

Our Cheese Selection . 22€

\*Served with homebaked bread . almonds . honey . figs

Vegan Cheese (45g) . Chèvre Provençal . 7€

Our Selection of Cheese & Charcutaria . 27€

\*Served with homebaked bread & olives



## MAINS

Casa Mãe Gnocchi . 19€

romesco sauce . cherry tomato . greens from our farm .  
vegan cheese

Asparagus Risotto . 19€

"queijo da ilha"\* . green leaves

\*vegan option available . 20€

Quinta . 18€

quinoa . romesco sauce . beetroot . seasonal vegetables .  
orange cream . "queijo da ilha" shavings\*

\*vegan option available . 19€

Lamb Tenderloin . 25€

celeriac purée . asparagus . herbal crust . port wine sauce .  
roasted onion

Octopus . 23€

roasted tomato . lemon & parsley butter . salicórnia .  
sweet potato purée . roasted onion

Dry-Aged Sirloin (180g) . 29€

mushrooms . sweet potato wedges . mustard seeds  
pickles . madeira wine sauce . crispy pata negra

Catch of the Day . 31€

kale & celeriac purée . braised fennel . basil fumet  
butter . crispy kale . salicórnia

Searred Tuna from Açores . 25€

sesame crust . beetroot quinoa . orange cream .  
homemade pickles



## FOR 2 TO SHARE

Oven-baked "Carabineiro" Prawns Rice . 75€

red scarlet prawns . bisque . coriander cream . farm's greens

\*made "a la minute", requires 25 min cooking time



## SIDES

Sauteéd Seasonal Vegetables . 5€

Sauteéd Kale . 5€

Roasted Sweet Potato Wedges . 4€

Sweet Potato Crisps . 3€

Heirloom Tomatoes & Basil Pesto . 4€

Green Leaves & "Queijo da Ilha" Shavings . 4€



Da quinta para a mesa . local e sazonal  
Todos os produtos são da quinta e horta  
da Casa Mãe & de produtores locais de  
qualidade

## JANTAR

Servido das 19h até 22h



### Couvert . 6€

pão caseiro . sticks de vegetais . mousse de queijo  
de cabra & pata negra crocante . manteiga de  
pimento fumado & manjeriço . húmus de  
beterraba . azeitonas



## ENTRADAS & PETISCOS

### Gaspacho . 7€

bruschetta de tomate & manjeriço

### Lula Verde. 14€

couve crocante . lima . pesto de coentros

### Salada de Beterraba . 11€

queijo fresco\* . laranja . pickle de couve roxa . amêndoa

\*opção vegan disponível . 12€

### Casa Mãe Caprese . 8€

tomate . queijo fresco de cabra\* . pesto de ervas .  
rúcula . azeitonas

\*opção vegan disponível . 9€

### Ceviche . 17€

peixe do dia . "leche de tigre" . puré de batata doce .  
pickles caseiros . chips de batata doce . óleo verde

### Tataki de Atum . 12€

creme de laranja . salada de alga wakame & sésamo

### Croquetes de Rabo de Boi (3x). 9€

maionese de mostarda antiga

### Polvo Braseado . 12€

tomate assado . manteiga de limão & salsa .  
salicórnia

### Tártaro de Atum. 14€

abacate . tomate . soja . sésamo . gel de cebola roxa

### Casa Mãe Pica-Pau . 16€

vazia maturada . pickle de cogumelos . chips de batata doce .  
creme de alho assado . sticks de pão . chilli



## QUEIJO & CHARCUTARIA

Queijo artesanal "leite cru"

Charcutaria de porco preto bolota

### A Nossa Seleção de Queijo . 22€

\*Servido com pão caseiro . amêndoas . figos . mel

### Queijo Vegan (45g) . Chèvre Provençal . 7€

### A Nossa Seleção de Queijo & Charcutaria . 27€

\*Servido com pão caseiro & azeitonas



## PRINCIPAIS

### Casa Mãe Gnocchi . 19€

molho romesco . tomate cereja . verdes da horta . queijo vegan

### Risotto de Espargos. 19€

lascas de queijo da ilha\* . verdes da horta

\*opção vegan disponível . 20€

### Quinta . 18€

quinoa . molho romesco . beringela . vegetais salteados .  
cremoso de laranja . lascas de queijo da ilha\*

\*opção vegan disponível . 20€

### Lombinho de Borrego . 25€

crosta de ervas . molho de vinho do porto . espargos . puré  
de aipo . cebola assada

### Polvo . 23€

tomate assado . manteiga de limão & salsa . salicórnia  
. puré de batata doce . cebola assada

### Vazia Maturada (180g) . 29€

cogumelos . wedges de batata doce . pata negra .  
pickle de mostarda . molho de vinho da madeira

### Peixe do Dia . 31€

puré de couve e aipo . funcho braseado . manteiga  
fumet de manjeriço . couve crocante . salicórnia

### Atum Braseado dos Açores . 25€

crosta de sésamo . quinotto de beterraba . cremoso de  
laranja . pickles caseiros



## PARA PARTILHAR

### Arroz de Carabineiro no Forno . 75€

carabineiro . bisque . cremoso de coentros . verdes da horta

\*preparado "a la minute", é necessário 25 min de confeção



## ACOMPANHAMENTOS

Vegetais Salteados . 5€

Couve Salteada . 5€

Wedges de Batata Doce . 4€

Chips de Batata Doce . 3€

Salada de Tomate Rosa & Pesto de Manjeriço . 4€

Verdes da Nossa Horta & Lascas de Queijo da Ilha . 4€