



orka

Served from 1pm to 10 pm

Couvert . 6€

homebaked sourdough bread . vegetable sticks . goat cheese mousse & crispy "pata negra" . spinach & basil hummus . black olives & "flor de sal" butter . marinated olives

STARTERS & PETISCOS

Velouté of the day . 7€

toasted almonds . "monte rosa" olive oil . greens from our farm

Green Squid . 14€

crispy kale . lime . coriander pesto

Braised Octopus . 12€

coriander "beurre blanc" . braised chard . lime

Casa Mãe Pica-Pau . 16€

dry-aged sirloin . mushroom pickles . roasted garlic cream . bread sticks

Roasted Butternut Squash . 8€

fresh goat cheese . ginger & squash cream . greens from our farm . toasted seeds . almond . blueberry

Sweet Potato Croquettes (3x) . 8€

roasted garlic & rosemary . tarragon mayonnaise

Oxtail croquettes (3x) . 9€

"são jorge" cheese mayonnaise

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

*served with sourdough bread & almonds

TO SHARE

Our Cheese Selection . 22€

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

Selection of Tapas . 27€

oxtail croquettes . sweet potato croquettes . "são jorge" cheese . fresh goat cheese mousse . "pata negra" . olives . veggie sticks

Our Selection of Cheese & Charcutaria . 27€

*Served with homebaked bread . almonds . dried figs & olives



MAINS

Casa Mãe Gnocchi . 19€

romesco sauce . fresh goat cheese mousse . crispy chickpea . greens from our farm

Catch of the Day . 31€

smoked red pepper xerém . confit leek . coriander fumet butter . crispy kale . salicórnica

Dry-Aged Sirloin (180g) . 29€

roasted cauliflower purée . mushrooms . braised bok choy . crispy chickpea . "pata negra" . thyme sauce

Mushroom Risotto . 20€

"são jorge" cheese . crispy sage . port wine sauce . dried porcini

Octopus . 23€

sweet potato purée . braised broccoli . romesco sauce . roasted red onion

Cauliflower & co . 19€

smoked cauliflower purée . perfect egg . braised pak choy . cured goat cheese . almond

Prawn Risotto . 29€

coriander "beurre blanc" . bisque . braised napa chard . "queijo da Ilha" cheese

SIDES

Sauteed Seasonal Vegetables . 5€

Sauteed Kale . 5€

Roasted Sweet Potato Wedges . 4€

Sweet Potato Crisps . 3€

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

DESSERTS

Trilogy of Casa Mãe Frozen Brûlées . 8€

lavender . passion fruit . carob . passion fruit gel

Chocolate & Coffee Deliciosa . 10€

mascarpone & chocolate cream . chocolate & almond biscuit . salty peanut . coffee gel . peanut ice cream . white chocolate chips . blackberry

Artisanal Cheese Selection . 9€

sourdough bread . almonds . jam

Casa Mãe Apple "Tarte Tatin" . 9€

cinnamon cannoli . apple & mascarpone . caramelized orange gel . vanilla ice cream

Butternut Squash Fondant . 9€

goat cheese foam . squash demi-cuit . orange, squash & Jamaica pepper gel . almond ice cream . honeycomb

Artisanal Ice Creams & Sorbets . 4€ per scoop

see black board for flavours





orka

Servido das 13h às 22h

Couvert . 6€

pão caseiro . sticks de vegetais . mousse de queijo de cabra & pata negra crocante .
manteiga de azeitona preta & flor de sal . húmus de espinafre & manjeriço . azeitonas

ENTRADAS & PETISCOS

Creme do Dia . 7€

amêndoa torrada . azeite monte rosa . verdes da horta

Lula Verde. 14€

couve crocante . lima . pesto de coentros

Polvo Braseado . 12€

"beurre blanc" de coentros . acelga . lima

Casa Mãe Pica-Pau . 16€

vazia maturada . pickle de cogumelos . creme de alho assado . sticks de pão

Abóbora Assada . 8€

queijo de cabra fresco . creme de abóbora & gengibre . verdes da horta . sementes tostadas . mirtilo . amêndoa

Croquetes de Batata Doce (3x) . 8€

alho assado & alecrim . maionese de estragão

Croquetes de Rabo de Boi (3x) . 9€

maionese de queijo são jorge

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

*servido com pão caseiro & amêndoas

PARA PARTILHAR

A Nossa Seleção de Queijo . 22€

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

Seleção de Tapas . 27€

croquetes de rabo de boi . croquetes de batata doce . queijo são jorge . mousse de queijo de cabra . pata negra . azeitonas . sticks de vegetais

Seleção de Queijo & Charcutaria . 27€

*Servido com pão caseiro . amêndoas . figos . azeitonas



PRINCIPAIS

Casa Mãe Gnocchi . 19€

molho romesco . mousse de queijo fresco . grão de bico crocante . verdes da horta

Peixe do Dia . 31€

xerém de pimento vermelho fumado . alho francês confitado . manteiga "fumet" de coentros . couve crocante . salicórnia

Vazia Maturada (180g) . 29€

puré de couve-flor assada . cogumelos . couve pak choi . grão de bico crocante . pata negra . molho de tomilho

Risotto de Cogumelos . 20€

queijo são jorge . salva crocante . molho de vinho do porto . porcini secos

Polvo . 23€

puré de batata doce . brócolos braseados . molho romesco . cebola roxa assada

Couve-Flor & Co . 19€

puré de couve-flor fumada . ovo perfeito . queijo de cabra curado . couve bok choi braseada . amêndoa

Risotto de Camarão . 29€

"beurre blanc" de coentros . couve pak choi braseada . queijo são jorge . bisque

ACOMPANHAMENTOS

Vegetais Salteados . 5€

Couve Salteada . 5€

Wedges de Batata Doce . 4€

Chips de Batata Doce . 3€

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

SOBREMESAS

Triologia Brûlés Casa Mãe . 8€

lavanda . maracujá . alfarroba . gel de maracujá

Deliciosa de Chocolate & Café . 10€

creme de chocolate & mascarpone . biscuit de chocolate & amêndoa . amendoim salgado . gel de café . gelado de amendoim . pepitas de chocolate branco . amora

A Nossa Seleção de Queijo . 9€

*Servido com pão caseiro . amêndoas

"Tarte" de Maçã Tatin Casa Mãe . 9€

cannoli de canela . maçã & mascarpone . gel de laranja caramelizada . gelado de baunilha

Fondant de Abóbora . 9€

espuma de queijo de cabra . demi-cuit de abóbora . gel de laranja, abóbora & pimenta da jamaica . gelado de amêndoa . favo de mel

Gelado Artesanal & Sorvetes . 4€ por bola

consultar o quadro com os sabores

