



# Jantar

Servido das 19h às 22h

Couvert . 6€

pão caseiro . manteiga de pimento vermelho fumado . manteiga de salicórnia . azeite  
orgânico Quinta de Ceis . azeitonas marinadas

---

## ENTRADAS & PETISCOS

---

### Gaspacho do Dia . 7€

sticks de pão caseiro

### Casa Mãe Caprese . 12€

tomate . queijo fresco de cabra by ortodoxo . pesto  
de ervas . azeitonas . verdes da nossa horta

### Salada de Funcho . 14€

funcho marinado . laranja . cebola roxa . queijo vegan de  
aneto & alho . azeitonas pretas desidratadas

### Crudo de Atum . 15€

água de tomate fermentada . caviar . gel de limão preservado

### Casa Mãe Pica-Pau . 16€

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

### Ceviche . 17€

peixe do dia . “leche de tigre” . puré de batata doce &  
laranja . pickles caseiros fermentados

### Camarão Tigre Selvagem . 20€

molho de champanhe & funcho

### Seleção de Queijo & Charcutaria . 27€

\*Servido com pão caseiro, amêndoas, figos secos & azeitonas



## PRINCIPAIS

### Casa Mãe Gnocchi . 21€

manjeriço & batata doce . babaganoush . tomate confitado . cebola roxa . queijo de cabra fresco

### Orzotto . 21€

cevada . pesto de ervas . tomate confitado . queijo  
\*versão vegan disponível

### Polvo . 23€

polenta crocante . molho romesco . "beurre blanc" de coentros

### Vazia Maturada (180g) . 29€

vegetais salteados . rabanete fermentado . wedges de batata doce . molho de vinho madeira

### Peixe do Dia . 31€

coriander xerém . braised fennel . confit lemon sauce . samphire

### Risotto de Camarão . 29€

bisque . "beurre blanc" de coentros . curgete . queijo da ilha

### Recomendação do Chef: Peixe ao Sal para 2 . 75€

dourada . molho romesco . "beurre blanc" de coentros

*\*pré-reserva com 24h de antecedência*

## ACOMPANHAMENTOS

Vegetais Salteados . 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€

## QUEIJO ARTESANAL

Queijo amanteigado de ovelha . Alentejo (150g) . 8€

Queijo de cabra curado Veludo . Ortodoxo . Setúbal . 8€

### Seleção de queijo . 9€

queijo da ilha . queijo de ovelha valmadeiro . pão caseiro . amêndoas . compota

## SOBREMESAS

### Triologia Brûlées Algarvia . 8€

laranja . maracujá . tomilho & limão

### Entremet Cítrico . 9€

biscuit de azeite & mel . mousse de mascarpone . gel de manjeriço . curd de limão . telha de manjeriço . sorbet de limão & manjeriço

### Dark Passion . 8€

bolo de cacau & aveia . creme de maracujá . crumble . gel de maracujá . sorbet de chocolate (vegan)

### Texturas Algarvias . 9€

alfarroba . creme de laranja . amêndoas tostadas . gel de laranja caramelizada . gelado de gengibre

### Deliciosa de Framboesa . 12€

biscuit de amêndoa . framboesa . creme de baunilha . manjeriço . sorvete de framboesa

### Gelado Artesanal & Sorvetes . 4€

por bola . consultar o quadro com os sabores

