



Jantar

Servido das 19h às 22h

Couvert . 6€

pão caseiro . manteiga de pimento vermelho fumado . manteiga de salicórnio . 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€

manjericão & 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 Manjericão . 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 Brûlée Algarvia . 8€

laranja . maracujá . tomilho & limão

Entremet Cítrico . 9€

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

Dark Passion . 8€

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

Texturas Algarvias . 9€

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

Deliciosa de Framboesa . 12€

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

Gelado Artesanal & Sorvetes . 4€

por bola . consultar o quadro com os sabores

