



Dinner

Served from 7pm to 10pm

Couvert . 6€

homemade sourdough bread . chef's butter . samphire & caviar butter .
Quinta de Ceis organic olive oil . fermented vegetables

STARTERS & PETISCOS

Velouté of the day . 7€

Quinta de Ceis olive oil .
Sourdough bread sticks

Horta's Flower . 12€

gaspacho . daikon . beet . fresh cheese

Burrata . 13€

heirloom tomato . basil . dehydrated olives

Fennel Salad . 14€

marinated fennel . orange . red onion . dill & garlic vegan
cream by *acayu* . dehydrated black olives

Casa Mãe Pica-Pau . 16€

beef tenderloin . mushrooms . olives . roasted garlic cream .
sourdough sticks . chilli

Asparagus . 16€

asparagus . perfect egg . "pata negra" . lemon sabayon

Tuna Tartare . 16€

tuna from açores . avocado . yuzu sauce . coriander

Our Selection of Cheese & Charcutaria . 27€

sourdough bread, almonds, dried figs & olives



MAINS

Orzotto . 21€

barley . spinach . eggplant miso . crispy leek . cheese*
*vegan option available

Casa Mãe Gnocchi . 21€

basil & potato . romesco sauce . fresh cheese foam . chicory

Chicken . 24€

free range chicken . crab sandwich . crispy rice pearls .
baby carrot . fennel

Beef Tenderloin . 30€

babaganoush . asparagus . crispy sweet potato .
chives pickle

Risotto "à Bulhão Pato" . 30€

sea bass . cockle . cuttlefish ink crisp . coriander

Turbot . 32€

celeriac purée . zucchini . fennel . fried quinoa with
spices . shiso sauce

SIDES

Sauteed Seasonal Vegetables . 5€

Roasted Sweet Potato Wedges . 4€

Sweet Potato Crisps . 3€

Heirloom Tomatoes & Basil Pesto . 4€

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

ARTISANAL CHEESE

Amanteigado sheep cheese . Alentejo (150g) . 8€

Veludo cured goat cheese . Ortodoxo . Setúbal . 8€

Cheese Platter . 9€

"queijo da ilha" . creamy sheep cheese valmadeiro .
sourdough bread . almonds . jam

DESSERTS

Algarve Brûlées Trilogy . 8€

loquat . carob . lemon . sablé & "flor de sal" .
carameliz orange gel . almond tuille

Berries Meringue . 9€

strawberry & basil coulis . red fruits . strawberry sorbet (vegan)

Passion Fruit Cannoli . 9€

cacao roll . passion fruit curd . olive oil jelly .
passion fruit gel . white chocolate ice cream

Raspberry Deliciosa . 12€

biscuit & pistachio . raspberry . basil gel . madagascar
vanilla cream . pistachio tuille . raspberry sorbet

Artisanal Ice Creams & Sorbets . 4€ per scoop

see black board for flavours





Jantar

Servido das 19h às 22h

Couvert . 6€

pão caseiro . manteiga do chef . manteiga de salicórnia & caviar .
azeite orgânico Quinta de Ceis . legumes sazonais fermentados

ENTRADAS & PETISCOS

Creme do Dia . 7€

azeite orgânico Quinta de Ceis .
sticks de pão caseiro

Flor da Horta . 12€

gaspacho . daikon . beterraba . queijo fresco

Burrata . 13€

tomate rosa . manjerição . azeitonas desidratadas

Salada de Funcho . 14€

funcho marinado . cevada . laranja . cebola roxa . queijo vegan
de aneto & alho

Casa Mãe Pica-Pau . 16€

lombo de novilho . cogumelos . chips de batata doce .
creme de alho assado . sticks de pão . chilli

Ovo Perfeito . 16€

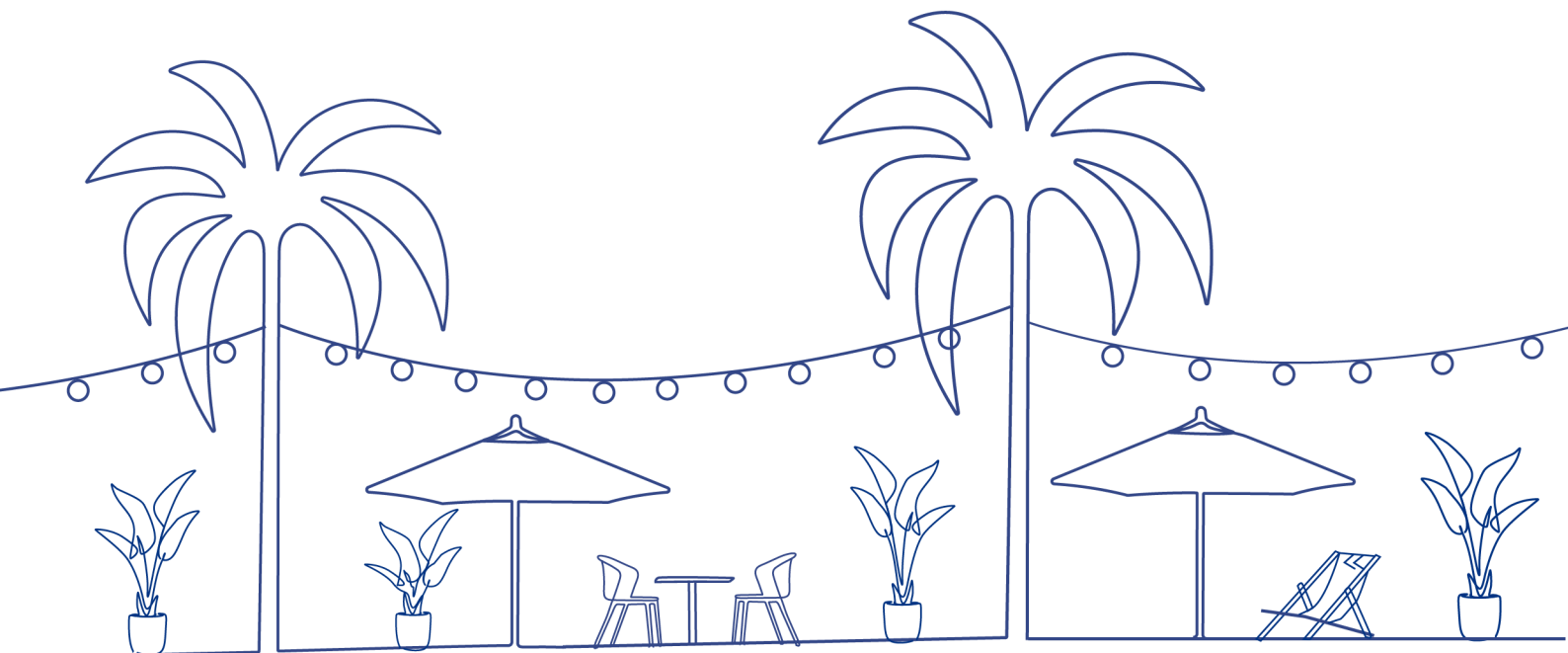
espargos . ovo perfeito . pata negra . sabayon de limão

Tártaro de Atum . 16€

atum dos açores . abacate . molho yuzu . coentros

Seleção de Queijo & Charcutaria . 27€

*Servido com pão caseiro . amêndoas . figos secos & azeitonas



PRINCIPAIS

Orzotto . 21€

cevada . espinafre . miso de berigela . alho francês
crocante . queijo*

**vegan option available*

Casa Mãe Gnocchi . 21€

manjeriço & batata . molho romesco . espuma de queijo
fresco . chicória

Peito de Frango . 24€

peito de frango . sandes de sapateira . pérolas de arroz
tufado . cenoura baby . funcho

Lombo de Novilho . 30€

babaganoush . espargos . batata doce em palha .
pickle de cebolinho

Risotto "à Bulhão Pato" . 30€

robalo . berbigão . crocante de tinta de choco . coentros

Pregado . 32€

puré de aipo . curgete . funcho . quinoa frita com
especiarias . molho shiso

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€

nêspera . alfarroba . limão . sablé & flor de sal .
gel de laranja caramelizada . telha de amêndoa

Merengue de Frutos Vermelhos . 9€

coulis de morango & manjeriço . frutos vermelhos .
sorbet de morango (vegan)

Cannoli de Maracujá . 9€

cacau . curd de maracujá . gelatina de azeite .
gel de maracujá . gelado de chocolate branco

Deliciosa de Framboesa . 12€

biscuit & pistáchio . framboesa . gel de manjeriço . creme
de baunilha . telha de pistáchio . sorbet de framboesa

Gelado Artesanal & Sorvetes . 4€ por bola

consultar o quadro com os sabores

