

PARA COMEÇAR

azeitonas, presunto, veludo de cabra, manteiga caramelizada, muhammara & pão massa mãe

Opção Vegan

azeitonas, creme de caju, lox de cenoura, blue chie'z, muhammara & pão massa mãe

ENTRADA

carpaccio de peixe fumado com beterraba em conserva, aioli de limão & pipocas de milho

Opção Vegan

carpaccio de courgette & beringela grelhada com iogurte de menta, xarope de tâmara & pistachio

ENTRE UM & OUTRO

sopa de inverno com sidra & croutons de queijo

PRATO PRINCIPAL

lombo de novilho com caldo de 9 especiarias, pickles de mirtilo & puré de aipo-rábano

Opção Vegan

bife de cabeça de aipo com chimichurri, puré de abóbora & alho francês crocante

SOBREMESA

cheesecake, bolo de tâmara & mousse de maracujá

Opção Vegan

gelado de chocolate & tahina, bolo de banana & mousse

TO NIBBLE

olives, prosciutto, goat cheese, muhammara,
whipped brown butter & sourdough bread

Vegan Option

olives, fermented cashew cream, carrot lox,
blue chie'z, muhammara & sourdough bread

STARTER

smoked fish carpaccio with beetroot
pickles, preserved lemon & popped corn

Vegan Option

carpaccio of grilled courgette & smoked aubergine
with mint yoghurt, date syrup & pistacchio

INBETWEEN

winter soup with apple cider & cheese croutons

MAIN COURSE

beef medallion with 9 spice jus, preserved
blueberries & celeriac purée

Vegan Option

celeriac steak with chimichurri,
pumpkin cream & crispy leek

A SWEET ENDING

cheesecake, date gâteau & passionfruit mousse

Vegan Option

iced chocolate-tahina, banana bread & mousse