

COUVERT

Selection of Breads with Organic Olive Oil, Goat Butter and Vegetarian Dip
Seleção de Pães com Azeite Biológico, Manteiga de Cabra e Pasta Vegetariana

8.00€ (2 pax)

APPETIZERS | ENTRADAS

Alentejana Veal Broth (“Bone Broth”) with Rutabaga and Nasturtium

Caldo de Vitela Alentejana (“*Bone Broth*”) com Couve-nabo e Capuchinhas

15.00€

Carabineiro de Sagres with Carrot, Spirulina and Açai Rocks

Carabineiro de Sagres com Cenoura, Espirulina e Rochas de Açai

24.00€

Tomate Rosa with Goat Cottage Cheese, Roasted Onion and Lemon Balm

Tomate Rosa com Requeijão de Cabra, Cebola Assada e Cidreira

16.00€

Braised Mackerel with Rhubarb Gelatin, Apple and *Radicchio*

Cavala Braseada com Gelatina de Ruibarbo, Maçã e *Radicchio*

16.00€

FISH | PEIXE

Octopus with Purple Sweet Potato, Peppers and Coastal Herbs

Polvo com Batata-doce Roxa, Pimentos e Ervas Costeiras

26.00€

Sole with Himalayan Salt, Cauliflower, Asparagus and Lamb’s Lettuce

Linguado com Flor de Sal dos Himalaias, Couve-Flor, Espargos e Canónigos

28.00€

Golden Bream with Corn and Bivalve Molluscs *Xerém*, Leek and Chlorophyll

Dourada com Xerém de Milho e Bivalves, Alho Francês e Clorofila

26.00€

MEAT | CARNES

54° Duck *Magret* with Granola Seeds, Beetroot and Blueberries

Magret de Pato 54° com Granola de Sementes, Beterraba e Mirtilos

26.00€

Guinea Fowl with Raspberry, Jerusalem Artichoke and Fermented Garlic

Pintada do Monte com Framboesa, Topinambo e Alho Fermentado

28.00€

National White Veal Loin with Roasted Carrots, *Kimchi* and Acorn

Lombo de Vitela Branca Nacional com Cenouras Assadas, *Kimchi* e Bolota

29.00€

VEGETARIAN | VEGETARIANO

Pomegranate Couscous with Pumpkin, Aubergine and Mint

Couscous de Romã com Abóbora-Menina, Beringela e Menta

21.00€

Purple Cabbage Quinoto with Mushrooms and Coconut

Quinoto de Couve Roxa com Cogumelos e Coco

22.00€

DESSERTS | SOBREMESAS

Sliced Fruit Platter with Dried Fruits, Avocado and Lime *Sorbet*

Prato de Fruta Laminada com Frutos Secos e *Sorbet* de Abacate e Lima

9.00€

Almond and Juniper *Crème Brulée* with Pollen and Lavender

Crème Brulée de Amêndoa e Zimbros com Pólen e Alfazema

12.00€

Dry Fig *Morgadinho* with Cocoa and Vanilla Pod Ice Cream

Morgadinho de Figo Seco com Cacau e Gelado de Vagem de Baunilha

11.00€

Avocado and Cocoa Mousse

Mousse de Abacate e Cacau

11.00€

WATER | ÁGUA

Healsi Water 0,50l Água Healsi 0,50l	2.50€
Healsi Water 1l Água Healsi 1l	3.50€
VOSS Still Water 0,375l Água VOSS 0,375l	7.50€
VOSS Premium Still Water 0,80l Água VOSS Premium 0,80l	12.50€
Lemon Flavoured Sparkling Water (Pedras Salgadas) 0,25l Água com Gás Limão (Pedras Salgadas) 0,25l	3.00€
Sparkling Water (Pedras Salgadas) 0,25l Água com Gás (Pedras Salgadas) 0,25l	2.50€

ORGANIC WINES | VINHOS BIOLÓGICOS

	by the glass a copo	bottle garrafa
Barranco Longo Private Selection Red Barranco Longo Tinto Private Selection	5.00€	20.00€
Barranco Longo Rosé Barranco Longo Rosé	5.00€	20.00€
Barranco Longo White Barranco Longo Branco	5.00€	23.00€
Barranco Longo Syrah 0,75l		40.00€
Elpenor Rosé 0,75l		27.00€
Elpenor White 0,75l Elpenor Branco 0,75l		43.00€
Quinta do Monte d'ouro Reserva White 0,75l Quinta do Monte d'ouro Reserva Branco 0,75l		65.00€
Quinta do Monte d'ouro Reserva Red 0,75l Quinta do Monte d'ouro Reserva Tinto 0,75l		98.00€

CRAFT BEERS | CERVEJAS ARTESANAIS

Organic Craft Beer Célia 0,33l Cerveja Artesanal Biológica Célia 0,33l	7.00€
Craft Beer Santos Lager 0,33l Cerveja Artesanal Santos Lager 0,33l	7.00€
Craft Beer Santos Amber Ale 0,33l Cerveja Artesanal Santos Amber Ale 0,33l	7.00€
Craft Beer Santos IPA 0,33l Cerveja Artesanal Santos IPA 0,33l	7.00€

WELLNESS DRINKS | BEBIDAS WELLNESS

Lemonade Limonada	5.00€
Orange Juice Sumo de Laranja	5.00€
Longevity Juice Sumo Longevity	6.00€
Longevity Shake	7.00€
Whole Earth Cola	4.50€
Whole Earth Ginger Whole Earth Gengibre	4.50€
Whole Earth Elderflower Whole Earth Flor de Sabugueiro	4.50€
Whole Earth Orange & Lemon Whole Earth Laranja & Limão	4.50€
Oh my Gutness Original	6.00€
Oh my Gutness Raspberry Oh my Gutness Framboesa	6.00€
Captain Kombucha Original	6.50€
Captain Kombucha Coconut Captain Kombucha Coco	6.50€
Longevity Relax Infusion Infusão Longevity Relax	3.50€
Longevity Detox Infusion Infusão Longevity Detox	3.50€
Peppermint Infusion Infusão de Hortelã-Pimenta	3.50€
Lemon Balm Infusion Infusão de Cidreira	3.50€
Ginger and Lemongrass Infusion Infusão de Gengibre & Erva Príncipe	3.50€
Rooibos, Rhubarb & Rose Infusion Infusão de Rooibos, Ruibarbo & Rosa	3.50€
Rooibos & Spices Infusion Infusão de Rooibos & Especiarias	3.50€
Honeybush & Apple Infusion Infusão de <i>Honeybush</i> & Maçã	3.50€
Organic Honeybush Infusion Infusão de <i>Honeybush</i> Biológico	3.50€
Mint & Citrus Infusion Infusão de Menta & Citrinos	3.50€

WELLNESS DRINKS | BEBIDAS WELLNESS

Organic Verbena Infusion Infusão de Limonete Biológico	3.50€
Melon & Pineapple Infusion Infusão de Melão & Abacaxi	3.50€
Lemon Infusion Infusão de Limão	3.50€
Linden Infusion Infusão de Tília	3.50€
Chamomile Infusion Infusão de Camomila	3.50€
Hibiscus Infusion Infusão de Hibisco	3.50€
Lavender Infusion Infusão de Alfazema	3.50€
White Tea, Jasmin, Ginger & Fennel Chá Branco, Jasmim, Gengibre e Funcho	3.50€
Mint & Black Tea Mentas & Chá Preto	3.50€
Black Tea & Cinnamon Chá Preto & Canela	3.50€
Green Tea Chá Verde	3.50€

Please inform our staff of any allergy or intolerance for your own wellbeing.

This establishment has a complaints book.

VAT is included at the legal rate.

Por favor informe os nossos colaboradores de alergias ou intolerâncias para o seu próprio bem-estar.

Este estabelecimento possui livro de reclamações.

IVA incluído à taxa em vigor.