

## JANTAR

### ENTRADAS

<b>Creme de abóbora</b> <i>Amendoa tostada</i>	5€
<b>Salada de queijo de cabra</b> <i>Morangos, maçã, pinhões, sultanas, mostarda e mel</i>	11€
<b>Gambas salteadas</b> <i>Alho, coentros, pão torrado com manteiga de alecrim</i>	14€
<b>Torricado de bacalhau</b> <i>Pimento e cebola assados, azeite de salsa</i>	11€

### PRINCIPAIS

<b>Bacalhau com puré de grão</b> <i>Vinagrete de grão, tomate confitado</i>	22€
<b>Lulas grelhadas</b> <i>Batata confit, puré de cenoura e cominhos e molho virgem</i>	20€
<b>Lombinho de borrego com crosta de ervas</b> <i>Xerém de coentros, pimentos baby e molho menta</i>	26€
<b>Entrecote de novilho</b> <i>Batata, salada de agrião, beterraba, molho bearnaise</i>	29€
<b>Magret de pato</b> <i>Puré de aipo, compota de cebola roxa, cogumelos, espargos</i>	26€
<b>Risotto de espargos</b> <i>Pesto de ervas aromáticas, requeijão de ovelha</i>	19€

### SOBREMESAS

<b>Brownie</b> <i>Chocolate, gelado de baunilha</i>	8€
<b>Crème brûlée</b> <i>Erva príncipe, framboesas</i>	7€
<b>Sopa de pêssego</b> <i>Espumante, crumble de amêndoas, sorvete de limão, framboesas</i>	7€
<b>Carpaccio de ananás</b> <i>Calda de hortelã e lima, sorvete de coco</i>	6€