




MENU










COUVERT

MANTEIGA DE CHALOTA ASSADA E MOSCATEL DE SETÚBAL 	2 €
TAPENADE MEDITERRÂNICA DE ANCHOVAS E LIMÃO 	3 €
SELEÇÃO DE PÃO QUENTE 	2 €


ENTRADA

CREME DE TOMATE ASSADO E BATATA DOCE DA COMPORTA COM PÓ DE PRESUNTO IBÉRICO 	6€
CORNETTO DE POLVO E CALDO VERDE    	9€
TOMATE, LEBRE, PERDIZ E MARACUJÁ 	11€
SALADA DE COUVE ROXA, PÊRA, NOZES E BALSÂMICO DE MORANGOS  	9€

PEIXE

PICA-PAU DE CHOCO, PICKLE DE CEBOLA ROXA, PIMENTÓN AGRIDULCE DE LA VERA DOP E GOMOS DE BATATA   	11€
BACALHAU, MOLHO DE CALDEIRADA, BOMBOM DE REPOLHO E ALIGOT DE QUEIJO DE AZEITÃO   	13€
BÖREK DE TAMBORIL CREMOSO E CROCANTE COM MOLHO DE NECTARINAS   	13€









CARNE

GALINHA ACEREJADA COM MOLHO DE MARMELOS, LEGUMES ASSADOS E LENTILHAS 	12€
CORAÇÃO DE ALCATRA, RISOTTO DE FIGOS E AR DE ALGAS  	13€

VEGAN

RISOTTO DE FIGOS E AR DE ALGAS 	12€
--	-----

SOBREMESA





MANGA   	
Espuma de manga, sablé de Esses de Azeitão, geleia de lavanda bio do nosso canteiro	6€
MELANCIA  	
Abade de priscos, granizado de melancia, sourcream gelada, Água de Jamaica	7€
13KM   	
Pão de ló húmido, gelado de canela, panacota de café, esparguete de Moscatel	9€

Temos um Menu de Crianças. Por favor solicite informação. IVA Incluído










 Cereais com glúten  Crustáceos  Ovos  Peixe  Amendoins  Soja  Leite  Frutos de casca rija
 Aipo  Mostarda  Sementes de sésamo  Dióxido de enxofre ou sulfitos  Tremçoço  Moluscos

MENU












COUVERT

COMPOUND BUTTER WITH CHARRED SHALLOTS AND MOSCATEL DE SETÚBAL  	2 €
MEDITERRANEAN TAPENADE WITH ANCHOVIES AND HOME-MADE PRESERVED LEMON 	3 €
WARM BREAD BASKET 	2 €

STARTERS

ROASTED TOMATO CREAM WITH COMPORTA'S SWEET POTATO AND IBERIAN HAM POWDER  	6€
OCTOPUS AND KALE CORNETTO    	9€
TOMATO, HARE, QUAIL AND PASSION FRUIT 	11€
RED CABBAGE, PEARS, WALNUTS AND STRAWBERRY BALSAMIC VINEGAR  	9€

FISH

CUTTLEFISH PICA-PAU (SAUTÉED IN WINE, GARLIC AND BAY LEAF), PIMENTÓN AGRIDULCE DE LA VERA DOP AND POTATO WEDGES   	11€
CODFISH, CALDEIRADA SAUCE (WITH TOMATO, BELL PEPPERS, ONIONS), WITH AZEITÃO CHEESE ALIGOT WRAPPED IN CABBAGE    	13€
CREAMY AND CRISPY MONKFISH BÖREK WITH NECTARINES SAUCE    	13€












MEAT

ROASTED CHICKEN WITH QUINCE SAUCE, VEGETABLES AND LENTILS  	12€
RUMP, FIGS RISOTTO AND ALGAE AIR   	13€

VEGAN

FIGS RISOTTO AND ALGAE AIR  	12€
--	-----

SOBREMESA

MANGO    	
Mango foam, Esses de Azeitão sablé, fresh lavender jelly from our backyard	6€
WATERMELON   	
Abade de Priscos (eggs, Port wine and ham pudding) served with cold sourcream and Agua de jamaica	7€
13KM    	
Creamy sponge cake, cinnamon ice-cream, coffee Panna cotta and Moscatel spaghetti	9€

Please ask our staff about the children menu. VAT included.

