

CARTA DA LUA

(a partir das 19h)

PÃO À MESA

Pães Tradicionais, Manteiga do Pico, Azeitonas & Azeite de Moura VG 7,00€/PAX

ENTRADAS

Terrina de Coelho, Beterraba & Ervas da Horta GF 18,00 €
Cozido à Portuguesa & Poejo GF 17,00 €
Lingueirão ao Alho & Perpétua das Areias GF,DF 19,00 €
Carapau, Azeitonas, Pimentos & Crudités da Horta GF 18,00 €

PEIXE

Peixe da Costa, Couve-flor, Citrinos & Legumes da Horta GF 28,00 €
Pescada, Berbigão, Capuchinhas, Algas & Batata Nova GF 25,00 €
Polvo Grelhado, Arroz de Tinta de Choco & Coentros GF 28,00 €

CARNE

Vaca Maturada, Shimejis, Aipo & Mostarda Velha GF 31,00 €
Magret de Pato, Massa Folhada, Cenoura & Amoras 28,00 €
Cabrito, Tomate, Cherovia & Especiarias GF 29,00 €

MIMOS DE SAÍDA

Brownie de Chocolate & Mentas VG 12,00 €
Pannacotta de Erva Príncipe, Beterraba & Chili VG,GF,DF 10,00 €
Bolo de Romã, Pistachio & Limão Manjeriçã VG 10,00 €
Gelado de Abacate, Hortelã, Espinafres & Citrinos V, DF 10,00 €



CARTA DA LUA

(a partir das 19h)

ENTRADAS

Ceviche de Quinoa, Milho & Coentros	V, DF	16,00 €
Ouriços de Couve Kale, Alga Nori & Tomate Assado	V, DF	16,00 €
Beringela Grelhada, Canela, Açafrão & Coentros	V, GF, DF	16,00 €

PRATOS PRINCIPAIS

Couve Kale, Alho Francês & Batata Dourada	V, GF, DF	25,00 €
Caril de Lentilhas, Abóbora, Couve Flor & Arroz Selvagem	V, GF, DF	25,00 €
Arroz Cremoso de Beterraba	V, GF, DF	25,00 €
Tagine da Horta, Grão & Salada de Bulgur	V, DF	25,00 €

SOBREMESAS

Ananás dos Açores Glaceado com Carcavelos & Sorbet de Lima	V, GF	9,00 €
------------------------------------------------------------	-------	--------

FOOD
AND LIFESTYLE
**WORLD VEGAN
CUISINE**
by chef Cláudia Salú

V Vegan | GF Glúten Free | DF Dairy Free