

SOPAS

*Creme de crustáceos,
ovas de espada,
caviar, textura coco
e tamarindo*

9,00€

*Sopa de tomate,
concassé de tomate
fumado e ovo de
codorniz escalfado*

6,00€

ENTRADAS

*Terrina de “foie gras”
com ameixa, crosta de avelã,
Panna Cotta de abacate e lima*

10,00€

*Mexilhão meia concha
em escabeche, vieira em infusão
de beterraba e espuma de salicórnia*

12,00€

*Cavala chamuscada
em flor de sal, creme de agrião,
chutney de líchia e pinhões*

11,00€

Especialidade Goesa

*Crepe picante com recheio de
marisco e especiarias*

11,00€

“Suquem” de Amêijoas

11,00€



PRATOS DE PEIXE

*Salmão curado, risoto em espumante
e dashi, caviar e romanesco*

20,00€

*Bacalhau em azeite de louro,
esmagada de grão-de-bico
e fricassé de pimentos bebé*

18,00€

*Pargo com legumes da nossa horta,
camarão e vagem de ervilha*

17,00€

Especialidade goesa

*Caril de Peixe com tamarindo
e “solans de brindão”*

16,00€

*Caril de camarão com sumo
de coco e especiarias*

19,00€

Lulas fritas com recheio picante

18,00€

PRATOS DE CARNE

*Bochecha de porco preto confitado,
puré de castanhas e endívia
roxa grelhada*

16,00€

*Filete de novilho, duquesa de
batata-doce com baunilha e espargos*

19,00€

*Lombo de borrego glaceado
com alecrim, batata recheada,
pickle fresco e legume bebé*

20,00€

Especialidade goesa

*Caril de galinha com sumo
de coco e especiarias*

17,00€

*“Vindalho” – carne de porco marinado
frito com especiarias “amtam mirem”*

18,00€

*“Dampak” – carne de novilho com
molho de iogurte, coentros e erva-doce*

18,00€

OUTRAS OPÇÕES

*Salada fresca,
micro legumes, frutos secos
e vinagrete de yuzu*

12,00€

*Gnudi's em crosta de pinhões,
cogumelos shimeji, azeite de trufa,
pepino e mescla de rebentos*

17,00€

*Tabule de quinoa,
cebola roxa, rúcula, espargos
e vinagrete de eucalipto*

16,00€

*Massa fresca de manjeriço
com chili de tomate,
ovo de codorniz
e ervas aromáticas*

14,00€

*Risoto de cogumelos
com enoki crocantes,
lima e queijo São Jorge*

18,00€

SOBREMESAS

*Banana regional em três texturas
“Mousse, Crocante e Caramelizada”*

6,00€

*Duo de maracujá panna cotta
e mousse com nage de tomate inglês*

8,00€

*Fondant de chocolate valrhona,
areia de noz, gelado de baunilha
e biscoito sablé de avelã*

9,00€

*Seleção de queijos portugueses
com compotas caseiras*

7,00€

*Trilogia de gelados caseiros
e molho de fruta da época*

6,00€

Especialidade goesa

*“Bebinca” – doce de ovos com leite
de coco e cardamomo*

8,00€