

**Couvert: Cesto De Pão De Coca Com Tomate E Alho** 3 €

O tomate e o alho devem ser cortados e barrados no pão e regados com azeite e sal

## Tapas Frias

---

**Espargos Brancos** ● ● 11 €

aveludado de mostarda *dijon*, creme de alface e óleo de noz

**Beringela** ● ● 8 €

escalivada tradicional, pinhões torrados e vinagre balsâmico

**Tomate Cereja Mel** ● 12 €

salada de tomate, atum fumado e azeitonas *kalamata*

**Couscous** ● ● 8 €

servido num tradicional *tabouleh* libanês com queijo de cabra ganja dos moinhos

**Shitake** ● ● 14 €

cogumelos marinados em soja e vinagre de xerez, mozzarella de bufala fumada e creme de espinafres e salsa

**Camarão *Obsiblu*** ● 19 €

salada de camarão com jovens espinafres temperados de vinagrete de *yuzu* e trufa

**Biqueirão** ● 6 €

alimado em vinagre de *chardonnay*, esféricos de azeitona verde e *chip's* de alho

**Robalo** ● ● 15 €

em ceviche tradicional peruano com leite de tigre

**Mexilhão Do Algarve** ● 11,5 €

abertos em água do mar, com escabeche de legumes e óleo de *pimenton de la vera*

**Caranguejo Real** 14 €

salada de caranguejo servido com pão de coca tostado

**Porco Ibérico** ● 12 €

presa marinada cortada em *carpaccio*, com *pickle* de malagueta, parmesão, maçã verde e pistachio

**Foie Gras** 21 €

terrina cozida em *torchon*, compota de mogango e baunilha com pão de nozes de *pecan*

**Lombo *Black Angus*** 24 €

tártaro de novilho, infusão de soja e *wasabi*, cebola frita e gema de ovo agriçoce

**Castro Y Gonzalez** ● 12 €

50 gr de lombo porco 100% bolota

70 gr de presunto 100% bolota 21 €

## Frituras

---

<b>Batatas Bravas Arola</b> ● ● ●	6 €
servidas com <i>aioli</i> e tomate picante	
<b>Pato Fumado</b>	6 €
croquete de pato fumado	
<b>Queijo <i>Idiazabal</i></b>	8 €
croquete de <i>idiazabal</i> , trufa e pimenta preta	
<b>Camarão</b>	8 €
frito em <i>panko</i> , servido com maionese de <i>sweet chilli sauce</i>	
<b>Peixinhos Da Horta</b> ●	6 €
feijão verde alimado e frito, servido com uma emulsão de coentros e limão	
<b>Frango</b> ●	8 €
asas de frango fritas, glaceadas em <i>kimchi</i> e cebolo laminado	

## Tapas Quentes

---

<b>Ovos E Batatas</b> ●	14 €
inspirados nos ovos da <i>Casa Lucio</i> - Madrid, batata salteada em alho e salsa, servido com presunto <i>castro y gonzalez</i> e <i>ovo bt</i> .	
<b>Azeitão</b> ● ●	6 €
assado com frutos secos, alecrim e mel de urze	
<b><i>Rigattoni</i></b>	11 €
glaceado com trompetes da morte, chalotas e panceta, gratinado com parmesão	
<b>Alcachofras/Foie Gras/Trufa</b>	21 €
canelloni glaceado em molho <i>mornay</i> , recheado de trufa, foie gras e alcachofras	
<b>Courgette</b> ●	8 €
gratinada com queijo <i>boursin</i> , tomilho, limão e amendoins	
<b>Vitela</b>	14 €
moleja assada com cremoso de mostarda antiga, uvas e cebola crocante	
<b>Lingueirão</b>	23 €
falso arroz cremoso de lingueirão aberto em água do mar, queijo <i>idiazabal</i> e coentros	
<b>Pescada 2012</b>	17 €
assada, com uma salada morna de jovens espinafres, temperado de caril e pimentos <i>piquillos</i> e crumble de amêndoas	
<b>Polvo</b> ●	16 €
assado à lagareiro com <i>bimi</i> salteado e batata <i>aioli</i> gratinada	

## Termine com uma nota doce

---

<b>Tarte Fina De Maçã <i>Golden</i> - 2 Pessoas "45 Min"</b>	<b>13 €</b>
<b>Bolo/Tarte Ao Corte Do Dia</b>	<b>6 €</b>
<b>Pastelinhos Do Penedo</b> Pequenos pastéis fritos em massa <i>fillo</i> , com baunilha e caramelo salgado	<b>6 €</b>
<b>Brûlée</b> creme brûlé de laranja e alecrim	<b>5 €</b>
<b>Copa Catalana</b> <i>pannacota</i> de bolacha maria, <i>sorbet</i> de tangerina e espuma de citrinos e canela	<b>5 €</b>
<b>Yogurte</b> <i>yogurte</i> natural de baunilha, <i>coulis</i> de cassis e gelado de côco	<b>5 €</b>

Vegetariano ●

Sem Glúten ●

Picante ●