

Library Bar

Bellini 12

Amber Bloom 12

Jungle Bird 12

Flûte Laurent Perrier 17

Flûte Filipa Pato 3B, Blanc de Blanc 8

Cinnamon Mule Virgin 7

Couvert

Pão artesanal, azeite virgem, manteiga de ovelha 3.5pp

Entradas

Ostras naturais (2 | 6 | 12 uni.) 6 | 15 | 24

Choco frito, maionese de alho e lima 14

Camarão ao alho 19

Croquete de rabo de boi, mostarda (3 uni.) 8

Terrina de Foie Gras em pão brioche 24

Tábua de queijos e enchidos 26

Sopa rica de peixe 9

Queijo de Alcácer do Sal assado, fruta da época caramelizada, rúcula, frutos secos 13

Ovo a 64°C, cuscuz de Trás-os-Montes, puré de ervilhas, enchidos, pickles de cebola, molho de carne 15

Laminas de corvina curada e braseada, ponzu, curd de lima, coentros, crocante de arroz 19

Carpaccio de bacalhau, molho de pimentos, terra de azeitona, azeite de ervas 17

Principais

Arroz de carabineiro (2 pax)	55
Arroz de garoupa e gambas da costa (2 pax)	45
Terrina de pato, arroz no forno, legumes assados e croquete de miúdos (2 pax)	35
Pregado noisete, feijoca, molho branco	30
Brás de bacalhau do Chef	25
Arroz cremoso de abóbora, gengibre, sementes de abóbora crocantes	22
Penne ao pesto, cogumelos silvestres	20
Barriga de porco crocante, abóbora da nossa horta, laranja	25
Entrecôte de novilho na frigideira, Pata Negra, batata crocante, molho à Portuguesa	35

Sobremesas

Tartelette de arroz-doce, gelado de limão	8
Chocolate 70% cacau, crumble de chocolate branco, gelado de pistachio	9
Mil-folhas de chocolate, baunilha, doce de ovos	7
Tábua de queijos regionais	22
Fruta fresca da época	6
Gelados Artisani	6

LBV Real Companhia Velha	7
Moscatel Quinta Piloto 50CL	7
Limoncello	7

Os nossos pratos podem conter glúten, laticínios, frutos secos entre outros. Em caso de alergias, por favor contacte o nosso staff. Preços em euros. IVA incluído à taxa em vigor.