

Est. **UNISCO** 1995

Ambiente e Gastronomia



CARTA DE RESTAURANTE

PARA ABRIR O APETITE

A Nossa Seleção de Pão, Manteigas Artesanais e Azeite 3.50€

UM ACONCHEGO

O Nosso Caldo Verde com Crocante de Chouriço 6.00€
Um clássico português reinventado e reconfortante, com um irresistível croquete de chouriço.

Creme de Legumes da Quinta 3.50€
Legumes vindos diretamente da nossa quinta em Santo Tirso.

O INÍCIO DE UMA VIAGEM GASTRONÓMICA

Dueto de Camarão e Vieira, Pico de Galo e Manga 16.00€
Vieiras e camarões em harmonia com o vigor do pico de galo e a doçura do chutney de manga, finalizado com crocante de camarão.

Tártaro de Novilho No seu Osso com Maionese de Tutano 14.00€
Um encontro sublime entre o lombo de novilho, a frescura da alface do mar e a cremosidade da maionese de tutano, acentuado com pimenta fermentada.

Salada de Burrata, Presunto e Rúcula 11.50€
Burrata cremosa, presunto e rúcula fresca, realçados pelo pesto de rúcula e nozes, complementada por suculentos tomates cereja.

Prata da Casa 10.50€
Cogumelos, trufa, ovo a baixa temperatura, chips de cebola, amêndoa e o toque final de uma delicada folha de prata.

Polvo, Ninho de Batata e Escabeche 10.00€
Um delicado equilíbrio entre crocante de batata e polvo assado no forno, aconchegados com um puré suave de escabeche e gel de polvo.

DAS ÁGUAS DO ATLÂNTICO

Nobre Bacalhau à Brás 22.00€
Uma reinvenção sublime do clássico português com batata palha frita, lascas de bacalhau, ovo a baixa temperatura, puré de cebola, finalizado com terra de azeitona e pó de salsa.

Robalo em Amêndoa, Couve-flor e Legumes Glaceados 20.00€
Um prato de delicadeza, onde o robalo é panado em amêndoa laminada, acompanhado por puré de couve-flor e legumes levemente glaceados.

Corvina Selvagem Braseada, Moqueca de Gambas e Farofa 19.00€
A sutileza da corvina selvagem braseada une-se à exuberância da moqueca de gambas e à textura da farofa, finalizada com folhas frescas de coentro, acompanhada por arroz basmati.

Raviolis de Camarão e Sapateira com Bisque do Mesmo 18.50€
Raviolis recheados de camarão e sapateira, acompanhados por um bisque cremoso dos mesmos, finalizado com amêndoas torradas e coentro frescos.

DOS NOSSOS CAMPOS

T-Bone Maturado Premium, Batata Frisada e Legumes Grelhados 65.00€
Um corte suculento de carne maturada premium, acompanhado por batata frisada e legumes grelhados. **Perfeito para duas pessoas.**

Magret de Pato, Jus do Mesmo, Puré de Aipo e Kumquats 22.00€
Magret de pato levemente fumado, marcado no sauté, finalizado com um rico jus do mesmo, puré de aipo cremoso, pérolas de pato e kumquats para uma experiência de sabores única.

Bife da Vazia Black Angus, Presunto, Mil-Folhas de Batata e Espargos 21.00€
A suculência do bife Angus do Uruguai, acompanhada por um molho à moda portuguesa, mil-folhas de batata crocante, espargos frescos e puré de pimento fumado.

Risoto de Frango Pica no Chão 18.00€
Uma interpretação refinada do clássico arroz pica no chão, com frango do campo, arroz suculento e um toque final de sangue e vinagre.

PARA VEGETARIANOS

Risoto de Cogumelos Selvagens e Parmesão 16.00€

Um risoto cremoso e reconfortante, enriquecido com a intensidade dos cogumelos selvagens e o sabor marcante do parmesão.

Nhoque de Batata, Ragu de Soja e Legumes 16.00€

Uma combinação de texturas e sabores, onde o nhoque de batata se harmoniza com o ragu de soja, enriquecido com legumes frescos e finalizado com uma delicada telha de parmesão.

Salada de Quinoa e Abacate 13.00€

Uma combinação refrescante de quinoa, abacate cremoso, chutney de manga, tomate suculento, pepino crocante, coentros aromáticos, aipo e folhas frescas.

PARA OS MAIS NOVOS

Fish & Chips 11.00€

Exclusivo para crianças até 12 anos.

Esparguete à Bolonhesa 9.00€

Exclusivo para crianças até 12 anos.

PARA OS AMANTES DE QUEIJO

Tábua de Queijos Três à Escolha 18.00€

Queijo	Leite	Maturação	Origem
Senras	Vaca Pasteurizado	a partir de 30 dias	Minho
Nisa	Cru de Ovelha	a partir de 45 dias	Alentejo
Manchego	Ovelha Pasteurizado	a partir de 180 dias	Espanha
Ilha	Cru de Vaca	a partir de 120 dias	Açores
Terrincho Velho	Cru de Ovelha Churra	a partir de 90 dias	Trás-os-Montes
Transmontano	Cru de Cabra Serrana	a partir de 60 dias	Trás-os-Montes
Gorgonzola	Vaca Pasteurizado	a partir de 120 dias	Itália

PARA TERMINAR EM GRANDE

Brownie de Chocolate e Texturas de Avelã 9.50€

Uma harmonia de brownie de chocolate negro, terra crocante de avelã e caramelo, gelado de avelã com toque quente de creme de avelã.

Sabores Regionais de Santo Tirso 8.00€

Uma reinvenção que celebra os produtos locais, destacando o tradicional jesuíta e o recheio dos limonetes, enriquecido com licor do Mosteiro de Singeverga, finalizado com gelado de canela numa experiência gastronómica única.

A Minha Primavera 8.00€

Uma experiência delicada e refrescante com creme de flores campestres, telha de flores, gelatina de rosas e sorbet de pêssego e maracujá da Madeira.

Fruto Proibido 7.00€

Uma reinvenção da maçã do éden, com chocolate leve, gel de maçã, maçã caramelizada e panacota de maçã assada, numa experiência pecadora e irresistível.

Prato de Fruta Laminada 5.50€

Bola de Gelado à Escolha 3.00€

Escolha 1 sabor | Avelã, Baunilha, Canela, Café, Coco, Pêssego