

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