

Pão 'The Millstone Sourdough', manteiga de porco do Ciclo, pickles <i>Sourdough bread, pork butter, pickles</i>	6 €
Croquetes de Xara, condimento de cenoura fumada 4uni <i>Pork head croquettes, smoked carrot condiment 4uni</i>	7 €
Ostras ao natural, kiwano, óleo de limão fumado 6uni <i>Natural Oysters, kiwano, smoked lemon oil 6uni</i>	18 €
Salada verde, óleo de ervas e sésamo <i>Green salad, herb oil, sesame</i>	4 €
Tempura de cebolas novas, tosazu de toranja <i>Onions tempura, grapefruit tosazu</i>	9 €
Brócolos, laranja Dalmau, caril das Olarias <i>Broccoli, Dalmau orange, our curry</i>	10 €
Batata doce, espinafres, caril verde <i>Sweet potato, spinach, green curry</i>	10 €
Beterraba, mascarpone, kimchi de espargos selvagens <i>Beetroot, mascarpone, wild asparagus kimchi</i>	12 €
Nabos, pele de galinha, crocante de massa mãe <i>Turnips, crispy chicken skin, sourdough cracker</i>	12 €
Berbigão "À Alentejana", 'Nduja de javali <i>Cockles, potato, wild boar 'Nduja, coriander</i>	12 €
Morceia do Ciclo, acelgas, pimentos pádrón <i>Ciclo blood sausage, swiss chard, pádrón peppers</i>	14 €
Atum na brasa, espargos verdes, rayu, dashi <i>Grilled tuna, green asparagus, rayu, dashi</i>	22 €
Peito de Pato, feijão fermentado, couve toscana, mostarda <i>Duck, fermented beans, cabbage, mustard</i>	24 €
Queijo Casa Pratas - Chiba e Tomme, compota de maçã <i>Goat Cheese - Chiba, Tomme, apple jam</i>	10 €
Ganache de chocolate, crumble, physalis <i>Chocolate ganache, crumble, physalis</i>	8 €
Bolo de limão preservado, frangipane de amêndoa, suspiro <i>Preserved lemon cake, almond frangipane, meringue</i>	8 €

Menu de degustação

Tasting menu

7 momentos	75 €
------------	------

Todos os preços indicados incluem IVA à taxa legal em vigor.
Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar por favor solicite informações.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente e por este for inutilizado.