

Carta | Menu



Tortilha fumada, tremçoço, hortelã (2 uni.) <i>Smoked tortilla, lupini beans, mint</i>	6 €	Sopa de carapau, croutons, coentros <i>Horse Mackerel Soup, crumbs, coriander</i>	6 €
"Dumpling" língua vaca, alga, cogumelos (2 uni.) <i>Rice leaf, ox tongue, seaweed, mushrooms</i>	7 €	"Gyoza" porco, peixe, couve kimchi (2 uni.) <i>Pork and fish Gyoza, kimchi cabbage</i>	7 €
Picadinho tomate, algas, atum Açores (conserva) <i>Tomato tartar, seaweed, canned spicy tuna</i>	9 €	Atum seco curado em azeite "nossa muxama" <i>Home dried tuna cured in olive oil</i>	9 €
Torricado sardinha, limão, azeite (2 uni.) <i>Toast of sardine in lemon pickle, olive oil</i>	8 €	Torricado lingueirão em conserva caseira (2 uni.) <i>Toast of razor clams "home made marinade"</i>	8 €
Niguri sardinha assada (2 uni.) <i>Grilled sardine nigiri sushi (signature dish)</i>	8 €	Gunkan picle abóbora, cabeça carabineiro (2 uni.) <i>Sushi of pickled squash, scarlet prawn sauce</i>	12 €
Sashimi peixe do dia fumado (5 uni.) <i>Sashimi of smoked fish of the day</i>	10 €	Gunkan peixe do dia, berbigão á Bulhão (2 uni.) <i>Sushi of fish of the day, cockles Bulhão sauce</i>	10 €
Ceviche de peixe do dia <i>Portuguese Ceviche (fish of the day)</i>	15 €	Carapaus alimados, batatas de molho frio <i>Steamed horse mackerel, boiled potatos</i>	13 €
"Cabidela" de bacalhau (malandrinho de caras bacalhau) <i>Creamy wine rice, salty cod's head</i>	13 €	Xerém, choco, berbigão, algas, cebolo <i>Cornmeal, cuttlefish, cockles, scallion</i>	13 €

Menu de Degustação | Tasting Menu

por pessoa / per person 35 €

10 pratos - sugestão do Chefe (bebidas não incluídas) / 10 course - Chef's suggestion (drinks not included)

Sobremesas | Desserts

Leite creme de funcho do mar <i>Caramelized sea fennel Custard</i>	6 €	Pudim de pão, amoras silvestres, gelado nata <i>Bread pudding with wild blackberries, cream</i>	6 €
Alfarroba, figo, tangerina, amêndoa <i>Carrob and fig custard, tangerine, almond</i>	6 €	"Abade" de Santo António <i>Sardine flan</i>	6 €

O nosso peixe muda consoante o que o mar nos dá! / *Our fish changes according to what the sea gives us!*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Se tem alguma alergia alimentar a algum destes 14 elementos - cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamos, dióxido de enxofre e sulfitos, tremçoços, moluscos e produtos derivados - por favor informe-nos.

IVA incluído à taxa legal em vigor | *Prices include all taxes*

Carte | Menu



Tortilla fumée, lupin, menthe (2 uni.) <i>Tortilla affumicata, lupini, menta</i>	6 €	Soupe au chinchard, croutons, coriandre <i>Zuppa di sugarello, crostini, coriandolo</i>	6 €
Feuille du riz, langue de veau, algues (2 uni.) <i>Foglia di riso, lingua de vitella, alghe</i>	7 €	Dim sum du porc, poisson, chou kimchi (2 uni.) <i>Ravioli di maiale, pesce, cavolo kimchi</i>	7 €
Tartare de tomate, algues, thon <i>Tartaro de pomodoro, alghe, tonno</i>	9 €	Thon guéri (sêche) "Notre Muxama" <i>Tonno curato secco "Il nostra Muxama"</i>	9 €
Pain, sardine en citron, huile d'olive (2 uni.) <i>Pane, conserve di sardine, olio d'oliva, limone</i>	8 €	Pain, couteaux, marinade maison (2 uni.) <i>Pane, conserve di cannolicchi</i>	8 €
Nigiri sushi au sardine grillé (2 uni.) <i>Nigiri sushi di sardina arrosta</i>	8 €	Sushi à la citrouille et crevette rouge (2 uni.) <i>Gunkan sushi de zucca e gamberetto rosso</i>	12 €
Sashimi de poisson du jour fumé (5 uni.) <i>Sashimi di pesce del giorno affumicato</i>	10 €	Gunkan sushi au poisson du jour, la coque (2 uni.) <i>Gunkan sushi di pesce e cuori eduli (vongole)</i>	10 €
Ceviche portugaise au poisson du jour <i>Ceviche portoghese di pesce del giorno</i>	15 €	Chinchard au vapeur, pommes de terre bouillie <i>Sugarello al vapore, patate lesse</i>	13 €
Riz crémeux au vin avec cabillaud, persil <i>Riso cremoso con vino e merluzzo, prezzemolo</i>	13 €	Polenta, seiche, coque, algues, jeune oignon <i>Polenta, seppia, tellina, alghe, scalogno</i>	13 €

Menu Dégustation | Menù Degustazione

par personne / per persona 35 €

10 services - suggestion du Chef (boissons non incluses) / 10 piatti - suggestione dello Chef (bevande escluse)

Dessert | Dolci

Crème brûlée au fenouil de la mer <i>Latte scremato com finocchio del mare</i>	6 €	Pouding au pain avec mûres sauvages, crème <i>Budino di pane con more selvatiche, panna</i>	6 €
Caroube, Figue, Mandarine, Amande <i>Carruba, Fico, Mandarino, Mandorla</i>	6 €	Pouding au flan de sardines <i>Budino di sardine</i>	6 €

Notre poisson change en fonction de ce que la mer nous donne! / *Il nostro pesce cambia in base a ciò che il mare ci offre!*

Aucune assiette, produit alimentaire ou boisson ne peut être facturée à moins que le client ne le demande ou ne soit rendu inutilisable.

Si vous avez une allergie alimentaire à l'un de ces 14 éléments - céréales sans gluten, crustacés, œufs, poisson, cacahuètes, soja, lait, noix, céleri, moutarde, graines de sésame, dioxyde de soufre et sulfites, lupins, mollusques et produits dérivés - veuillez nous en informer.

Tous les prix s'entendent tva compris | IVA inclusa