



O nosso processo de criação parte da gastronomia portuguesa, conjugada com técnicas contemporâneas e influências multiculturais.

Os nossos produtos são frescos, de época, e preferencialmente de origem nacional.

Desejamos proporcionar-lhe uma experiência gastronómica única que desafie os seus sentidos, estimule as suas emoções e crie um momento de prazer e satisfação.

Se sofre de intolerâncias e alergias alimentares agradecemos que, antes de efectuar o seu pedido de alimentos e bebidas, nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes.

Alguns pratos apresentados na nossa ementa podem conter alergénios alimentares. Por favor, consulte a tabela de alergénios no final da carta. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Couvert

Tradicional

Pão, Manteiga, Azeite

€ 3,00

Português

Pão, Queijo, Azeitonas

€ 4,00

NEYA

Pão, Presunto, Sugestão do Chef, Azeitonas

€ 5,00

Menu de Degustação

Sopa de Peixe com Texturas de Bivalves e Coentros Frescos

.

Sabores do Bosque

(Misto de Cogumelos com *Bacon*, Agrião, Amêndoa e Tomilho)

.

Presa de Porco Ibérico, num Manto de Fava,
Milho Braseado e Beterraba

.

Robalo do Anzol com Xerém de Tomate,
Molho de Pimentos Grelhados e Texturas de Alho

.

Doce de Feijão e Amêndoa, Estaladiço de Açafão
e Creme de *Amaretto*

55€

Entradas

Sopa de Peixe com Texturas de Bivalves e Coentros Frescos

7,00€

.

Sabores do Bosque

(Misto de Cogumelos com *Bacon*, Agrião, Amêndoa e Tomilho)

9,00€

.

Empada de Codorniz, Puré de Espargos Selvagens
e Apontamentos de Cebola Roxa

11,00€

.

Creme de *Courgette* com Crocante de Alho Francês

5,50€

Saladas

Folhagens Tenras, Couve Roxa,
Camarão Braseado e Vinagrete de Kiwi

12,00€

Salada de Beterraba, Queijo de São Jorge
e Frutos Secos Trufados

10,00€

Peixe

Lombo de Bacalhau, Creme de Batata, Ovo
e Cebola Suada em Louro e Alho

19,00€

.

Robalo do Anzol com Xerém de Tomate,
Molho de Pimentos Grelhados e Texturas de Alho

20,00€

Carne

Lombo de Novilho Braseado, Raiz de Aipo,
Inhame dos Açores e Cenoura

21,00€

Preso de Porco Ibérico num Manto de Fava,
Milho Braseado e Beterraba

19.50€

Pastas & Risottos

Risotto de Cenoura com Perfume de Manjerição

13,50€

.

Tagliolini Fresco, Molho de Tomate Assado,

Espinafres e Caju

15,00€

.

Risotto de Beterraba, Requeijão e Lascas de Espargos Verdes

13,50€

Sobremesas

Maçã de Alcobaça, Chocolate Branco,
Crumble de Canela e Frutos do Bosque

7,50€

.

Doce de Feijão e Amêndoa, Estaladiço de Açafrão
e Creme de *Amaretto*

6,50€

.

Panna Cotta de Queijo de Ovelha
com Texturas de Abóbora e Noz

8,00€

.

Prato de Queijos Nacionais

12,00€

Menu Infantil

Entrada

Creme de Cenoura

Prato Principal

Almôndegas de Frango com Molho de Tomate e *Tagliolini* Fresco

ou

Hamburger de Novilho com Arroz, Batatas Fritas e Ovo Estrelado

ou

Douradinhos com Arroz Branco

Sobremesa















Taça de Gelado

ou

Salame de Chocolate

12,00€

Tabela de Alergénios

															
MENU DE DEGUSTAÇÃO															
Sopa de Peixe com Texturas...	+	+		+				+							
Sabores do Bosque (Misto de...	+		+					+	+			+	+		
Robalo de Anzol com...	+			+				+							
Presas de Porco Ibérico...	+					+		+							+
Doce de Feijão e Amêndoa...	+		+					+	+						+
ENTRADAS															
Sopa de Peixe com Texturas...	+	+		+				+							
Sabores do Bosque (Misto de...	+		+					+	+			+	+		
Empada de Codorniz, puré...	+		+					+							+
Crema de Courgette com...								+							
SALADAS															
Folhagens Tenras, Couve...		+								+					+
Salada de Beterraba, Queijo...								+	+						+
PEIXE															
Lombo de Bacalhau, Crema de...	+			+				+	+						+
Robalo do Mar com Xerém...	+			+				+	+						+
CARNE															
Lombo de Novilho Braseado...	+							+							+
Presas de Porco Ibérico, num...	+							+		+					+
RISOTTO E PASTA															
Risotto de Cenoura com...	+							+							+
Tagliolini Fresco, Molho de...	+		+					+	+						+
Risotto de Beterraba,...	+							+							+
SOBREMESAS															
Maçã de Alcobaça, Chocolate...	+							+	+						
Doce de Feijão e Amêndoa...	+		+					+	+						+
Panna Cotta de Queijo de...	+		+					+	+						
Prato de Queijos Nacionais	+							+	+						
MENU INFANTIL															
Crema de Cenoura								+							
Almôndegas de Frango com...	+							+							+
Hambúrguer de Novilho...			+												
Douradinhos com Arroz...	+		+	+											
Taça de Gelado	+		+					+	+						
Salame de Chocolate	+		+					+							



Glúten



Crustáceos
(*)



Ovos
(*)



Peixe
(*)



Amendoim
(*)



Soja
(*)



Leite
(*)



Frutos de casca rija
(*)



Aipo
(*)



Mostarda
(*)



Sésamo
(*)



Tremoço
(*)



Moluscos
(*)



Dióxido enxofre sulfitos >10mg/kg
(*)

(*) E produtos derivados + Contém alergénios ? Pode conter

Como se trata de produtos alimentares, poderão ocorrer pequenas variações. As análises foram feitas em produtos tipo. Não poderão nunca ser excluídas contaminações cruzadas dentro do restaurante.