

SOPAS



*Creme de crustáceos com
ovas de espada e espuma de coco*

8,00€

*Sopa de tomate com ovo
de codorniz e pimento fumado*

6,00€

*Creme de couve-flor caramelizada,
baunilha e croutons caseiros*

7,00€

ENTRADAS



*“Ravioli” de língua de vaca com duo
de cogumelos e trufa laminada*

10,00€

*Trio do oceano
(camarão, mexilhão e vieira)*

12,00€

*Carvala chamuscada com beterraba,
líchia e agrião*

9,00€

Especialidade Goesa

*Crepe picante “à Morgadinha”
com recheio de marisco e especiarias*

11,00€

“Suquem” de Amêijoas

11,00€

ALTERNATIVOS



*Salada fresca com frutos secos
e vinagrete de kumquat*

12,00€

*Cogumelos Pleurotus crocantes
com chalotas caramelizadas*

13,00€

*“Capellini” com pasta de manjeriço,
chili de tomate e algas*

14,00€

*“Capellini” com soja “à bolonhesa”
e espinafres*

12,00€

*“Risotto” de cogumelos Enoki,
vinho tinto, trufa e lima*

18,00€

*“Risotto” de legumes da horta
com milho doce bebé*

15,00€

*Salada grega com quinoa,
espargos e azeite de eucalipto*

16,00€

Especialidade goesa

Caril de legumes

15,00€

PRATOS DE PEIXE



*Peixe-galo com “risotto dashi”
e couve-de-bruxelas*

17,00€

*Bacalhau com à Brás de alho-francês,
“crumble” de broa de milho e azeitona*

17,00€

*Pargo com “ratatouille”
de legumes e camarão*

18,00€

Especialidade goesa

*Caril de peixe com tamarindo
e “solans de brindão”*

16,00€

*Caril de camarão com sumo
de coco e especiarias*

18,00€

Lulas fritas com recheio picante

18,00€

PRATOS DE CARNE



*Peito de pato com couve roxa
e gomos de pêsego*

19,00€

*Filete de novilho, puré de batata
aromatizado com trufa e espargos*

20,00€

*Lombo de borrego, semiesfera de batata
violeta e legume bebé*

20,00€

Especialidade goesa

*Caril de galinha temperada
com sumo de coco e especiarias*

17,00€

*“Vindalho” – carne de porco marinado
frito em conjunto de especiarias
“amtam mirem”*

18,00€

*“Dampak” – carne de novilho com
molho de iogurte, coentros e erva-doce*

18,00€

SOBREMESAS



*Banana regional em três texturas
“Mousse, Crocante e Caramelizada”*

6,00€

*“Panna Cotta” de iogurte com nage
de maracujá regional*

8,00€

*“Fondant” de chocolate, areia
de frutos secos e gelado de baunilha*

9,00€

*“Carpaccio” de ananás em infusão
de Vinho Madeira com gelado de manjerição*

6,00€

*Seleção de queijos portugueses
com compotas caseiras*

7,00€

*Trilogia de gelados caseiros
e molho de fruta da época*

6,00€

Especialidade goesa

*Bebinca – doce de ovos
com leite de coco e cardamomo*

8,00€