

Entradas

O Pão, a Manteiga e o Azeite

O Nosso pão regional em forno de lenha, azeite especial de Moura e manteiga artesanal dos Açores

Ceviche de Peixe dos Açores

Peixe dos Açores curado, leite de tigre, vinagrete de noz tostada, soja, crocante de pão artesanal e picadinho Algarvio

Salada de Lula dos Açores

Lula dos açores grelhada, *Beurre parsley*, molho César de queijo velho das ilhas, salada verde e barriga de porco fumada

Alheira de Santa Maria, Ovo e Licor de Amoras

Alheira artesanal da Ilha de Santa Maria, redução de licor de amoras, acelgas salteadas, ovo a baixa temperatura e micro ervas

Morcela da Região, Beterraba e Ananás

Mil Folhas de Morcela da Ilha de São Miguel, chutney de Ananás dos Açores, salada de maçãs e *coulli* de beterraba agridoce

Empada de Frango à Regional

Frango estufado lentamente, pimenta da terra, licor de amoras, frutos secos, vinagrete de mel, mostarda e salada biológica

Pratos Principais

Chicharrinhos, Feijões Assados e Molho Vilão

Chicharros marinados, panados em sémola de milho crocante, mousse de feijões assados, feijão arroz, curtumes e molho vilão

O Peixe, as Lapas e Bulhão de Pato

Peixe dos Açores curado e corado, *linguini* em Bulhão de Pato de algas, lapas frescas e limão galego do Nordeste

O Ravioli e o Atum dos Açores

Atum dos Açores corado em sésamo, vinagrete de noz, soja e pimenta da terra, raviolis de cebola acidulada e *Creme Oignon*

Barriga de Porco, Fava e Hortelã

Barriga de porco 28 Horas a 65 graus, corada e grelhada, puré de favas com hortelã, vegetais salteados e jus de lulas grelhadas

Rabo de Touro, Parmentier e Demi Glace

Rabo de Touro à moda da Ilha Terceira, espuma de *parmentier* com óleo de trufa, legumes crocantes e molho de assado

Lombo de Novilho, Ovo e Molho à Regional

Lombo de novilho corado, salada de *chips* de batata, ervas provençais, mostarda, pimenta da terra, ovo e molho à regional

Sobremesas

Pudim de Pão do Faial e Gelado de Iogurte

Pudim de pão do Faial com frutos secos e angelica do Pico, gelado de iogurte, *crumble* de bolacha mulata e licor de amora

Torta de Ananás dos Açores e as Amoras

Torta de Ananás dos Açores caramelizada, texturas de ananás, *crumble*, frutos secos e gelado de amoras

O Chocolate e os Frutos Vermelhos

Tarte de chocolate 70% de cacau, frutos vermelhos glaciados em limão galego, ervas frescas e *sorbet* de maracujá

Os Queijos dos Açores

Compotas caseiras, queijo das ilhas 24 meses, queijo curado das furnas, queijo amanteigado do faial e queijo velho das flores