



FROM THE LAND TO YOUR TABLE

MENU

Couvert

Pão artesanal de massa mãe, manteiga caseira,
azeitonas marinadas e azeite extra virgem

Artisan bread, olives, homemade butter and extra virgin olive oil

Dentinho

Cascas de batata com orégãos e alho, molho aioli

Prato elaborado com produto local, desperdício zero

Potato skins with oregano and garlic, aioli sauce

Made with local products, zero food waste

Entrada | Starter

Salada de requeijão do Santo da Serra, espinafres e alfaces da horta do Terreiro,
cebola do Caniço, pepino, tomate e mango

Prato elaborado com produtos locais

*Santo da Serra cottage cheese salad, spinach and lettuce from our garden,
Caniço's onion, cucumber, tomato and mango*

Made with local products

Prato principal | Main course

Pargo da cabeça à cauda, gnocchis de batata doce
e maçaroca da horta

Prato elaborado com produtos locais, desperdício zero

Snapper fish, sweet potato gnocchi and corn

Made with local products, zero food waste

Sobremesa | Dessert

Morangos e abacate marinados em calda
de erva caninha, sorvete de hortelã

*Prato elaborado com produtos locais e sazonais,
ervas aromáticas da horta do Terreiro*

*Lemongrass syrup marinated strawberries
and avocado, peppermint sorbet*

Made with local seasonal products, herbs from Terreiro's garden

35€

por pessoa | per person