

cozinha das flores

tenha em atenção que o nosso menu
está sujeito a alterações conforme
os ingredientes mais frescos e de
melhor qualidade disponíveis pelos
nossos fornecedores

cozinha das flores

jantar

snacks

tartelete de topinambur e sementes de abóbora grelhada 6 €

bolas de berlim com santola grelhada 8 €

pão de ló com camarão da costa e balchão 7 €

lombo de maronesa picado e fumado com folhas aromáticas e ovas de truta 8 €

tosta de berbigão com citrinos 9 €

pastel de nata de nabos com caviar (un) 9 €

couvert

o nosso pão com manteiga maturada, azeite da época e chouriço fumado 6 €

entradas

espargos verdes assados no carvão, alho selvagem e ovos mimosa 15 €

lírio flamejado, molho verde e citrinos 18 €

lula gigante dos açores fumada com estufado de grão de bico e sames 16 €

tártaro de vaca maturada com caldo verde e chouriço 14 €

salmonete maturado, cenouras grelhadas e manteiga de camarão 42 €

principais

filete de coração de aipo na brasa com bolonhesa de beterraba fumada 22 €

peixe galo grelhado com espargos brancos cozinhados nas brasas e molho de manteiga com ovas de peixe 32 €

peixe azul de anzol, servido com canja de nabos 30 €

presa de porco *laborela* com couve portuguesa, alheira molhada e caldo de cozido 31 €

lombo de vaca maronesa grelhado, cebolas tenras, nozes tostadas e tutano 32 €

para partilhar

arroz do sado servido caldoso com lavagante azul de matosinhos 90 €

costeletão maturado, fumado e grelhado 110 € / kg

acompanhamentos

folhas tenras de alfaces e mostardas com vinagre de marmelo e flores fragrantes 6 €

salada de batata nova fumada 8 €

cenouras bio grelhadas e fumadas com o seu sumo e citrinos 8 €

cozinha das flores

snacks

tartelete de topinambur e sementes de abóbora grelhada 6 €

bolas de berlim com santola grelhada 8 €

pão de ló com camarão da costa e balchão 7 €

lombo de maronesa picado e fumado com folhas fragrantes e ovas de truta 8 €

paleta de porco alentejano *laborela* 24 meses (70g) 22 €

tosta de berbigão à bulhão pato com citrinos 9 €

pastel de nata de nabos com caviar (un) 9 €

couvert

o nosso pão com manteiga maturada, azeite da época e chouriço fumado 6 €

entradas

espargos verdes assados no carvão, alho selvagem e ovos mimosa 15 €

lírio flamejado, molho verde e citrinos 18 €

lula gigante dos açores fumada com estufado de grão de bico e sames 16 €

tártaro de vaca maturada com caldo verde e chouriço 14 €

salmonete maturado, cenouras grelhadas e manteiga de camarão 42 €

almoço

principais

filete de coração de aipo na brasa com bolonhesa de beterraba fumada 22 €

peixe galo grelhado com espargos brancos cozinhados nas brasas e molho de manteiga com ovas de peixe 32 €

peixe azul de anzol, servido com canja de nabos 30 €

capellini de ovo com molho balchão e gamba rosa de matosinhos 26 €

presa de porco *laborela* com couve portuguesa, alheira molhada e caldo de cozido 31 €

lombo de vaca maronesa grelhado, cebolas tenras, nozes tostadas e tutano 32 €

para partilhar

arroz do sado servido caldoso com lavagante azul de matosinhos 90 €

costeletão maturado, fumado e grelhado 110 € / kg

acompanhamentos

folhas tenras de alfaces e mostardas com vinagrete de marmelo da última época 6 €

salada de batata nova fumada 8 €

cenouras bio grelhadas e fumadas com o seu sumo e citrinos 8 €

cozinha das flores

vinho wine

	<i>cp gls</i>	<i>gr btl</i>
<i>espumante sparkling wine</i>		
chipmunk pet nat 2021 rabigato, douro		34 €
phaunus pet nat rosé 2022 vinhão l alvarelhão, vinhos verdes	14 €	54 €
hibernus brut millésime 2021 bical l maria gomes l chardonnay l arinto, bairrada		67 €
vadio perpetuum nv bical l бага l cercial, bairrada	16 €	64 €
hehn velha reserva bruto 2012 cerceal l malvasia fina, távora-varosa	15 €	62 €
<i>vinho branco white wine</i>		
<i>divertido e extravagante fun and flamboyant</i>		
tau 2022 arinto, vinhos verdes	10 €	38 €
saravá 2022 loureiro, vinhos verdes		34 €
uivo vinhas velhas 2021 viosinho l gouveio l rabigato, douro	9 €	38 €
melissae 2020 loureiro, vinhos verdes		68 €
antónio madeira 2021 encruzado l bical l malvasia fina l cercial, dão	12 €	48 €
<i>equilibrado mas curioso balanced but curious</i>		
o caminho 2022 alvarinho, vinhos verdes	12 €	48 €
caracol dos profetas 2022 caracol, madeirense		53 €
xisto ilimitado 2023 rabigato l gouveio l arinto, douro	12 €	49 €

azores wine company 2022		55 €
arinto dos açores, açores		

dona berta vinha centenária 2019		71 €
rabigato I malvasia fina, douro		

quinta do ribeirinho 2021	23 €	94 €
sercialinho, bairrada		

complexo e com carácter complex and characterful

deixa o resto 2022	12 €	47 €
boal, península de setúbal		

selvagem 2020		71 €
azal, vinhos verdes		

doravente 2017	15 €	59 €
arinto, bairrada		

ermo 2021		66 €
arinto, alentejo		

javali pge 2021	19 €	75 €
viosinho I arinto, douro		

lusus 2020		116 €
encruzado, dão		

vinho rosé rosé wine

divertido e extravagante fun and flamboyant

	8 €	32 €
cinética 2022		
touriga franca, douro		

equilibrado mas curioso balanced but curious

cortinha velha 2023	8 €	31 €
alvarelhão I alvarinho I espadeiro, vinhos verdes		

atlantis 2022		31 €
tinta negra, madeirense		

complexo e com carácter *complex and characterful*

fénix 2021 13 € 52 €
baga, bairrada

vinho tinto *red wine*

divertido e extravagante *fun and flamboyant*

cortes de cima & niepoort 2023 1 L 53 €
viognier | syrah, alentejo

curral teles alpha 2020/2021 13 € 53 €
touriga francesa | tinta roriz | tinta barroca, douro

correr o cão 2019 11 € 43 €
douro blend, douro

gradual 2021 9 € 36 €
touriga nacional | touriga franca, douro

menina d'uva 2021 54 €
tinta gorda | formosa | malvasia, trás-os-montes

equilibrado mas curioso *balanced but curious*

picotes 2022 9 € 38 €
tinta gorda | verdejo vermelho | bastardo, trás-os-montes

quinta do rol 2008 59 €
pinot noir, lisboa

revela 2023 52 €
alfrocheiro, dão

clos fonte do santo stone 2019 15 € 59 €
douro blend, douro

vadio 2020 10 € 42 €
baga, bairrada

omnia vinha ao alto 2019 83 €
douro blend, douro

complexo e com carácter *complex and characterful*

vinha do canez 2018 58 €
alfrocheiro | camarate | jaen, dão

invencible nº2 2020 douro blend, douro	10 €	41 €
viúva gomes 2014 500 ml ramisco, colares - lisboa		67 €
coliseu 2019 douro blend, douro	15 €	59 €
vacariça garrafeira 2014 baga, bairrada	17 €	66 €
quinta do monte xisto 2020 touriga nacional touriga francesa sousão, douro		143 €

vinhos de sobremesa *dessert wines*

sousa lopes late harvest 2020 petit manseng, vinhos verdes	14 €	57 €
maynard's colheita white port 2004 códega do larinho malvasia fina arinto rabigato, douro	16 €	98 €
niepoort moscatel do douro 20 year old moscatel galego branco, douro	15 €	90 €
blandy's rich malmsey 10 year old malmsey, madeira	11 €	57 €
taylor's 10 year old tawny port douro blend, douro	9 €	52 €
fonseca 20 year old tawny port douro blend, douro	14 €	83 €
niepoort 30 year old tawny port douro blend, douro	36 €	239 €
quinta do noval colheita tawny port 2005 douro blend, douro	19 €	131 €
ramos pinto late bottled vintage port 2018 douro blend, douro	9 €	53 €
fonseca guimaraens vintage port 2001 douro blend, douro	28 €	168 €