

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

broa de avintes cozinhada em couve, o nosso *sourdough*, manteiga da casa e brandade de peixe local 4 € (pp)

entradas

cantarelos locais e castanhas assadas num fricassé de gemas de ovo e vinho madeira 17 €

lírio dos açores curado, dióspiros grelhados e esmagados, limão e perilla 18 €

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

pato grelhado e estufado com escabeche de trompetas da morte e uvas moscatel 14 €

salmonete maturado, cenouras grelhadas e manteiga de camarão 29 €

principais

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

peixe galo grelhado, romanesco assado com citrinos e molho de manteiga fumada e ovas 39 €

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

presa de porco alentejano, sarrabulho e brassicas grelhadas 34 €

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 fragrantas 6 €

batata assada e grelhada com cebolada e ovos mimosa 8 €

salada quente de nabiças, emulsão de anchovas e queijo gouda 24 meses 8 €

arroz de grelos com chouriço 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 fragrantas e ovas de truta 8 €
- presunto 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

- broa de avintes cozinhada em couve, o nosso *sourdough*, manteiga da casa e brandade de peixe local 4 € (pp)

entradas

- cantarelos locais e castanhas assadas num fricassé de gemas de ovo e vinho madeira 17 €
- lírio dos açores curado, dióspiros grelhados e esmagados, limão e perilla 18 €
- lula gigante dos açores fumada com estufado de grão de bico e sames 16 €
- pato grelhado e estufado com escabeche de trompetas da morte e uvas moscatel 14 €
- salmonete maturado, cenouras grelhadas e manteiga de camarão 29 €

almoço

principais

- filete de coração de aipo na brasa com bolonhesa de beterraba fumada 22 €
- peixe galo grelhado, romanesco assado com citrinos e molho de manteiga fumada e ovas 39 €
- 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 alentejano, sarrabulho e brassicas grelhadas 34 €
- 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 €
- batata assada e grelhada com cebolada e ovos mimosa 8 €
- salada quente de nabiças, emulsão de anchovas e queijo gouda 24 meses 8 €
- arroz de grelos com chouriço 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	14 €	58 €
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	18 €	72 €
melissae 2020 loureiro, vinhos verdes		38 €
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		59 €
arinto dos açores, açores		

dona berta vinha centenária 2019		62 €
rabigato I malvasia fina, douro		

quinta do ribeirinho 2021	17 €	69 €
sercialinho, bairrada		

complexo e com carácter complex and characterful

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

selvagem 2020		92 €
azal, vinhos verdes		

doravente 2017		79 €
arinto, bairrada		

ermo 2021	17 €	66 €
arinto, alentejo		

javali pge 2021	24 €	94 €
viosinho I arinto, douro		

lusus 2020		116 €
encruzado, dão		

vinho rosé rosé wine

divertido e extravagante fun and flamboyant

cinética 2022	13 €	52 €
touriga franca, douro		

equilibrado mas curioso balanced but curious

cortinha velha 2023	8 €	34 €
alvarelhão I alvarinho I espadeiro, vinhos verdes		

atlantis 2022		31 €
tinta negra, madeirense		

complexo e com carácter complex and characterful

fénix 2021	13 €	51 €
baga, bairrada		

vinho tinto red wine

divertido e extravagante fun and flamboyant

cortes de cima & niepoort 2023 1 L viognier syrah, alentejo		57 €
curral teles alpha 2020/2021 touriga francesa tinta roriz tinta barroca, douro	14 €	55 €
correr o cão 2019 douro blend, douro	12 €	47 €
gradual 2021 touriga nacional touriga franca, douro	9 €	36 €
menina d'uva 2021 tinta gorda formosa malvasia, trás-os-montes		36 €

equilibrado mas curioso balanced but curious

picotes 2022 tinta gorda verdejo vermelho bastardo, trás-os-montes	15 €	59 €
quinta do rol 2008 pinot noir, lisboa		52 €
revela 2023 alfrocheiro, dão		52 €
clos fonte do santo stone 2019 douro blend, douro	17 €	68 €
vadio 2020 baga, bairrada	10 €	42 €
omnia vinha ao alto 2019 douro blend, douro		83 €

complexo e com carácter complex and characterful

vinha do canez 2018 alfrocheiro camarate jaen, dão		58 €
invincible nº2 2020 douro blend, douro	10 €	41 €
viúva gomes 2014 500 ml ramisco, colares - lisboa		57 €

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		98 €

vinhos de sobremesa dessert wines

sousa lopes late harvest 2020 petit manseng, vinhos verdes	17 €	69 €
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	20 €	118 €
taylor's 10 year old tawny port douro blend, douro	10 €	59 €
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	25 €	148 €