

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

almoço

35 €

snacks

uma seleção de acepipes representativos da época e um pouco de tradição

entrada

patanisca de cogumelos crus e cozinhados com molho de groselhas

principal

filete de peixe branco local maturado com o nosso gomes de sá e batatas a murro

[ou]

cabrito assado com arroz do tacho

sobremesa

abade de priscos à lisboeta

à la carte

tosta de atum das flores 8 €

pastel de nata de nabos com caviar 9 €

o nosso pão da casa com guarnições da época 4 € (pp)

lula gigante dos açores fumada com estufado de grão de bico e sames 18 €

peixe azul de anzol, servido com canja de nabos 37 €

leite 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 9 €

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

tosta de berbigão à bulhão pato com citrinos 9 €

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

couvert

o nosso pão da casa com guarnições da época 4 € (pp)

entradas

barriga de atum dos açores com chuchu grelhado e marinado 21 €

lula gigante dos açores fumada com estufado de grão de bico e sames 18 €

açorda do nosso pão, cogumelos silvestres e cultivados e gema de ovo curada 17 €

língua de vaca estufada e grelhada com salada quente de brassicas e a sua clorofila 16 €

lírrio em confit, curgete capellini grelhada, caldo fragrante de ervas finas e peixe 26 €

jantar

principais

coração de aipo cozinhado em sal e fumado com a nossa bolonhesa vegetal e vinho do porto 24 €

peixe branco gentilmente grelhado, couve coração e caldo de caldeirada 39 €

peixe azul de anzol, servido com canja de nabos 37 €

presa de porco alentejano, sarrabulho e brassicas grelhadas 39 €

lombo de vaca maronesa grelhado, cebolas tenras, nozes tostadas e tutano 36 €

para partilhar

arroz do sado servido caldoso com lavagante azul de matosinhos 95 €

costeletão maturado, fumado e grelhado 130 € / kg

acompanhamentos

folhas tenras de alfaces e mostardas com vinagre de marmelo e flores fragrantas 8 €

batata assada e grelhada com cebolada e ovos mimosa 8 €

coração de alface nas brasas com molho caesar de anchovas e queijo gouda local 9 €

o nosso arroz de hortaliças 8 €

cozinha das flores

sobremesas

sobremesas

arroz doce, granita de frutos de verão e algas 8 €

tarte de pão, gelado de queijo azul e mirtilos em mel 9 €

gelado de batata assada, mousse de cerefólio e endivia em calda 9 €

leite 8 €

glorinha com gelado de flor de laranjeira 9 €

pão de ló com nozes, gelado de leiteinho e azeite da época (2 px) 14 €

digestivos e vinho do porto

quinta do rol vsop

ugni blanc, malvasia fina, alicante branco, lourinhã 16 €

fonseca 20 year old tawny port

douro blend, douro 14 €

ramos pinto, late bottled vintage 2018

douro blend, douro 9 €

cozinha das flores

vinho wine

	<i>cp gls</i>	<i>gr btl</i>
<i>espumante sparkling wine</i>		
tubarão 2024 loureiro vinhão, vinhos verdes		38 €
phaunus pet nat rosé 2023 vinhão alvarelhão, vinhos verdes	14 €	54 €
dominical 2018 baga, bairrada		76 €
giz cuvée de noir 2022 baga, bairrada	17 €	68 €
real companhia velha bruto 2022 chardonnay pinot noir, douro	15 €	64 €
<i>vinho branco white wine</i>		
<i>divertido e extravagante fun and flamboyant</i>		
vinho do ano 2025 arinto maria gomes, vinhos verdes	10 €	34 €
tau 2023 arinto, vinhos verdes	10 €	38 €
né sauvage curtimenta 2024 gouveio arinto, douro	16 €	64 €
lou-rinho 2023 loureiro alvarinho, alentejo		76 €
paraíso natural 2022 loureiro, vinhos verdes		57 €

equilibrado mas curioso balanced but curious

origem 2023 avesso, vinhos verdes	14 €	56 €
nossa calcário 2024 bical, bairrada	16 €	65 €
xisto ilimitado 2024 rabigato gouveio arinto, douro	13 €	51 €
sem igual 2022 azal arinto, vinhos verdes		41 €
azores wine company 2024 arinto dos açores, açores		69 €
parapente magum 2021 loureiro, vinhos verdes	15 €	

complexo e com carácter complex and characterful

deixa o resto 2023 boal, península de setúbal	12 €	47 €
consorte 2023 arinto, vinhos verdes		52 €
quinta foz de arouce 2023 cercial, bairrada	14 €	58 €
gonçalves faria 2021 bical maria gomes, bairrada		79 €
coche 2021 viosinho gouveio rabigato, douro		217 €
haja cortezia 2023 malvasia de colares, lisboa		92 €

vinho rosé rosé wine

divertido e extravagante fun and flamboyant

fénix 2022 13 € 52 €
baga, bairrada

equilibrado mas curioso balanced but curious

cinética 2023 9 € 35 €
touriga franca, douro

atlantis 2023 33 €
tinta negra, madeirense

complexo e com carácter complex and characterful

buçaco rosado 2021 89 €
baga, bairrada

vinho tinto red wine

divertido e extravagante fun and flamboyant

pequenos rebentos atlântico 2021 12 € 48 €
doçal I cainho I pedral, vinhos verdes

tau 2023 12 € 49 €
tinta roriz, vinhos verdes

picotes 2023 38 €
tinta gorda I bastardo I tinta carvalha, trás-os-montes

voyeur 2022 13 € 51 €
douro blend, douro

sem igual lagar 2022 17 € 69 €
vinhão, vinhos verdes

equilibrado mas curioso balanced but curious

revela 2024 13 € 51 €
alfrocheiro, dão

piçarrão 2022		51 €
tinta gorda bastardo tinta carvalha, trás-os-montes		

desconhecido 2018	16 €	65 €
douro blend, douro		

vadio 2014	18 €	73 €
baga, bairrada		

luis pato, vinhas velhas 2014	16 €	64 €
baga, bairrada		

quinta das carvalhas 2024		95 €
tinta francisca, douro		

complexo e com carácter *complex and characterful*

vinha do canez 2018		58 €
alfrocheiro camarate jaen, dão		

miura nv	14 €	57 €
douro blend, douro		

coliseu 2021	15 €	59 €
douro blend, douro		

quinta do mouro 2019		121 €
aragonez touriga nacional alicante bouschet, alentejo		

uivo cronológico 2012		94 €
tinta barroca tinta roriz rufete, douro		

quinta de ervamoira 2021		183 €
douro blend, douro		

vinhos de sobremesa *dessert wines*

sousa lopes late harvest 2022 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 €
justino's colheita 1997 sercial, madeira	20 €	118 €
taylor's 10 year old tawny port douro blend, douro	10 €	59 €
ramos pinto 20 year old tawny port douro blend, douro	18 €	110 €
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 2019 douro blend, douro	9 €	53 €
alves de sousa vintage port 2023 douro blend, douro	27 €	163 €