

e redução de balsâmico.





#### Entradas

Salada Fajã Mix de folhas verdes, camarões grelhados, molho de manga com pimenta rosa, mangas em cubos e tomate cereja.	R\$ <b>5</b> 8
Veggie Salad Mix de folhas verdes, palmito, julienne de cenoura, pesto de manjericão e tomate.	R\$35
Salada Caesar Peito de frango grelhado, alface americana, molho caesar, queijo parmesão e bacon.	R\$42
Tartar de Tomate com Sour Cream  Tomate em cubos, sour cream, azeite extravirgem, alcaparras, azeitonas, cebola roxa e cebolinha.	R\$38
Brie com Geleia Cunha de queijo Brie folhado, com frutos secos e mel.	R\$ <b>7</b> 2
Ostras Gratinadas Ostras, velouté de ervas e limão e queijo parmesão.	R\$68
Ostras Fajã Ostras ao vapor servidas com molho de maracujá, manga, pimenta e coentro.	R\$ <b>5</b> 5
Ceviche de Peixe Cubos de peixe fresco, manga, pepino, coentro, cebola roxa, pimenta dedo de moça, leite de tigre de maracujá.	r\$69
Tartar de Salmão Cubos de salmão, cebola roxa, gengibre, coentro, gergelim, manga e molho de abacate com Wasabi.	r\$68
Creme de Abóbora Creme de abóbora com caldo de legumes, queijo cremoso e sementes tostadas. Acompanha torradas.	R\$48
Tábua de Queijos e Embutidos Queijos e embutidos variados, frutos secos, e frutas.	r\$98
Roast Beef Filé Mignon, flor de sal, mostarda com alcaparras, azeite de ervas, queijo parmesão, rúcula	r\$68

#### Massas e Risotos

Fettuccine ao Limone com Camarões  Fettuccine com camarões grelhados, tomate-cereja confitado, molho bisque e raspas de limão.	R\$98
Tortellini de Queijo  Tortellini com molho ao sugo, pesto de manjericão e parmesão.	r\$78
Talharim com Filé  Talharim com cubos de filé mignon, mix de cogumelos, tomates concassé e ervas finas.	r\$89
Nhoque de Aipim Nhoque com molho de queijo gorgonzola e escalope de filé	r\$88
Risoto de Camarão  Camarões, arroz arbóreo, caldo de legumes, queijo parmesão, manteiga, bisque, ervas e raspas de limão.	R\$ <b>129</b>
Risoto de Filé Mignon Risoto de filé mignon com manteiga de castanhas, queijo parmesão e ervas.	R\$ <b>92</b>
Risoto de Alho Poró com FIlé Mignon Arroz arbóreo, alho poró, caldo de legumes, filé mignon com molho rotti, manteiga, parmesão e crispy de alho poró.	R\$ <b>11</b> 4
Arroz de Cogumelo Arroz caldoso, mix de cogumelos da estação, manteiga e parmesão.	r\$78

### Peixes e Frutos do Mar

Peixe da Ilha Filé de peixe grelhado, arroz branco, molho de camarão e farofa crocante de farinhas regionais.	R\$95
Salmão em Crosta de Frutos Secos Filé de salmão grelhado, com crosta de frutos secos, purê de ervilhas, leite de coco e gengibre, finalizado com azeite de limão.	R\$98
Camarão dos Açores  Camarão rosa grelhado, nhoque de aipim, molho de moqueca e farofa crocante de farinhas regionais.	R\$118
Polvo à Moda da Casa Polvo grelhado, arroz de linguiça e grão de bico caldoso, finalizado com gremolata de ervas e azeitonas.	r\$ <b>15</b> 8
Polvo à Lagareiro Polvo grelhado com batatas ao murro e brócolis, finalizado com salsa de pimentos grelhados e gremolata de azeitonas e coentro.	r\$ <b>15</b> 8

## Carnes

Filé Mignon Aligot e Cogumelos Filé mignon grelhado, molho de cogumelos, purê de aipim e queijo.	r\$108
Frango à Parmegiana Frango, molho de tomate, queijo, arroz e fritas.	r\$ <b>7</b> 8
Porco Prensado  Costelinha de porco desossada e prensada molho aeridoce finalizado com melaco de cana, caniica, cremosa e picles de cebola roxa.	r\$ <b>89</b>

# Sobremesas

Sundae de Banoffee  Banana, doce de leite, farofa de amêndoas, sorvete e chantilly.	R\$38
Gelatto Creme, limão morango e chocolate.	r\$18
Salada de Frutas com Sorvete Salada de frutas, sopa de morangos e sorvete.	R\$35
Pudim de leite, doce de leite e farofa crocante.	R\$26
Torta de Chocolate  Torta cremosa de chocolate, sorvete de creme e calda de frutas vermelhas.	R\$39
Torta de Maçã  Servida quente comfarofa de cuca, molho inglês e calda de especiarias.	R\$32
Peras em Hibisco e Mel Peras em hibisco e mel, servidas com molho de leite de coco e nozes.	R\$35