

MENU A CANTINA

CHEF ALEXANDRE BOTELHO

Bisque de lavagante com croutons <i>Lobster bisque with croutons</i>	9€
Salgados do mar (1 unidade) <i>Seafood /fish cakes (1 unit)</i>	2,5€
Ceviche de peixe do dia com creme de abacate cítico e crackers de camarão <i>Catch of the day ceviche with citric avocado and prawn crackers</i>	12€
Bife regional dos Açores em bolo levedo <i>Azorean regional steak on macaronesian bread</i>	22€
Polvo à moda da ilha com arroz manteiga de forno <i>Azorean style octopus with oven butter rice</i>	24€
Costeleta de vitela com alcaparras aux beurre noisette <i>Veal cotellet with cappers aux beurre noisette</i>	30€
Mini burgers <i>Mini burgers</i>	16€
Bolo de caramelo mole com espuma cítrica <i>Caramel mud cake with citric foam</i>	6€
Crepe Suzette do Chef Alex <i>Chef Alex Suzette style crepe</i>	6€