

Couvert

Pão Caseiro e Manteiga de malagueta
4,50€

Couvert Composto

Pão Caseiro, Manteiga de malagueta,
Hummus de tremçoço e Mousse de
sardinha em broa de Avintes
7,50€

Entrada

Bisque com Garoupa fumada, carabineiro
e salicórnia e ovas de Arenque
18€

Sopa de tomate a moda alentejana com
Ovo baixa temperatura, Texturas de
tomate e tostas finas
9€

Salmão fumado, Creme fraich, Laranja do
Algarve, óleo de citrinos, gel de Laranja
14€

Tofu Grelhado com Creme de Grão-de-
bico, Gema confitada e Ponzu
12€



RESTAURANTE

Prato Principal

Peixe e Marisco

Ravioli de Lavagante, Emulsão de caldeirada, Espuma Cítrica e Ovas de Truta

22€

Arroz de Polvo, Aioli de coentros e Algas

30€



Rodovalho com Purê de Lima, Emulsão de Pimentos assados, Migas de Milho



24€

Carne

Magret com Mil folhas trufado, Cebola brulé, redução de laranja e Jus de carne

26€

Wellington de Rabo de Boi, Mandioca frita e Salada de Agrião

24€



Lombo de Novilho com Creme de feijão verde, Espargos e Migas de milho

32€



OS NOSSOS PRODUTOS PODEM CONTER VESTÍGIOS DE ALERGÊNEOS.
PARA MAIS INFORMAÇÕES CONTATE A NOSSA EQUIPA





IJCITO

RESTAURANTE

Vegetariano

Linguine caseiro com Cogumelos
Selvagens, Emulsão de Queijo e Pesto


20€

Risoto de Cevada com mini legumes
Grelhados e Queijo da Serra


22€

Sobremesa

Romeu e Julieta



Gelado e Mousse de Queijo Chevre,
amêndoa torrada, Compota de Marmelo
e Crumble Noissete



9€

Chocolate em Texturas

Mousse de Chocolate Negro, Crumble
de Chocolate, Telha de Chocolate e
Gelado de Caramelo Salgado

12€

Tarte de citrinos

Merengue, Gel de Yuzo, Citrinos,
Crumble e Gelado de Lima

10€

Fruta laminada



Seleção de fruta da época laminada



7€



OS NOSSOS PRODUTOS PODEM CONTER VESTIGÍOS DE ALERGÊNEOS.
PARA MAIS INFORMAÇÕES CONTATE A NOSSA EQUIPA





IJCITO

RESTAURANTE

Couvert

Homemade bread, Chilli butter
4,50€

Composed Couvert

Homemade bread, Chilli butter with Oil olive, Lupin Hummus Foam and Sardine mousse on "Broa de Avintes"
7,50€



Starters



Bisque with Smoked grouper, Giant shrimp and Shampire and Herring roe
18€

Alentejo tomato soup, Low temperature egg, Tomato textures and Thin toast
9€

Smoked salmon with *Crème fraîche*, Algarve orange, citrus oil, Orange gel
14€

Grilled Tofu with Chickpea Cream, Confit Yolk and Ponzu
12€



OS NOSSOS PRODUTOS PODEM CONTER VESTIGÍOS DE ALERGÊNEOS.
PARA MAIS INFORMAÇÕES CONTATE A NOSSA EQUIPA





Main Course

Fish and Seafood

Lobster Ravioli, Stew Emulsion, Citrus
Foam and Trout Roe
22€

Octopus rice, Coriander aioli and Seaweed
30€

Brill with Lime Purée, Roasted Peppers
Emulsion, *Migas* Crumbs
24€

Meat

Magret with Truffled millefeuille, Onion
brulé, Orange reduction and Beef jus
26€

Oxtail Wellington with Fried cassava, Meat
sauce and Watercress salad
24€

Beef tenderloin with Green bean cream,
Asparagus and Corn crumbs
32€



Vegetarian

Homemade Linguine with Wild
Mushrooms, Cheese Emulsion and
Pesto


20€

Barley risotto with Mini grilled vegetables
and Portuguese cheese


22€

Desert

Romeo and Juliet



Ice cream and Chevre cheese mousse
with Toasted almonds, Quince jam and
Crumble noisette



9€

Chocolate texture

Dark Chocolate Mousse, Crumble, Tile
and Salted Caramel Ice Cream

12€

Citrus tart

Meringue, Yuzo Gel, Citrus,
Crumble and Lime Ice Cream

10€

Sliced Fruit

Selection of sliced fruit

7€