





Respeitando a nossa filosofia, os cogumelos poderão variar consoante a sua sazonalidade

 para começar *pão de fermentação natural, brodo de shiitake fermentado, manteiga de trompeta negra e avelã, tapenade de azeitona galega com nibs de cacau* 7


para partilhar


 *mush and chips (enoki)* *enoki empanado em pastela com batatas fritas e sal de cogumelos da casa, acompanha creme azedo de raiz forte* 18


 *cogolho braseado* *alface cogolho braseada, vinagrete de mostarda e mel de cana, gema de ovo curada e molica de semola* 12

 *carpaccio de vegetais* *carpaccio de pastinaca, pickles de rabanete e cogumelo pé de carneiro, creme de queijo da serra da estrela, brotos e limão assado* 16

principais


 *gnocchi* *gnocchi de queijo fresco, ervilha, beurre blanc de vinho do porto branco e cantharellus cibarius* 26

 *polvo com vegetais* *polvo grelhado, cozido em dashi acompanha com shimeji branco, vegetais do dia grelhados, ajo blanco e algas marinhas* 28


 *black on black pasta* *spaghetti com tinta de choco, cogumelos black trumpet, queijo parmesão, limão e pinolis
(conforme disponibilidade - adição de trufas + €7)* 27

 *vegano*

 *vegetariano*

 *gluten*

 *nozes*

 *bochecha* *bochecha de vitela cozida 15 horas em cerveja preta, cuscuz de sémola, soubise de paris marrom e puré de batata* 28

entrecôte *entrecôte feito no carvão com alho tostado. 300gr* 28

sobremesas

 *sorvete de funcho* *gelado de funcho feito na casa e creme inglês de portobello fumado* 9

bolo de chocolate *bolo de chocolate assado no forno a lenha, ganache e creme inglês* 10

**black
trumpet**