

# CARDUME

UMA VIAGEM ÚNICA PELO MUNDO COM OS MELHORES PRODUTOS DOS AÇORES. DOS PEIXES DOS NOSSOS MARES ÀS CARNES DOS NOSSOS PASTOS, NÃO ESQUECENDO OS PRODUTOS HORTÍCOLAS, ERVAS AROMÁTICAS E AS FRUTAS MAIS FRESCAS PROVENIENTES DA NOSSA QUINTA, NADA É DEIXADO AO ACASO PELO CHEF ANDRÉ FRAGOEIRO E A SUA EQUIPA. CADA MOMENTO É PLANEADO COM UM PROPÓSITO, UMA INTENSIDADE PRÓPRIA, DESCOBRINDO AROMAS E SABORES NUNCA ANTES PROVADOS.

A UNIQUE TRIP AROUND THE WORLD WITH THE BEST PRODUCTS OF THE AZORES. FROM THE FISH OF OUR SEAS TO THE MEAT OF OUR PASTURES, NOT FORGETTING THE VEGETABLES, AROMATIC HERBS AND THE FRESHEST FRUITS FROM OUR FARM, NOTHING IS LEFT TO CHANCE BY CHEF ANDRÉ FRAGOEIRO AND HIS TEAM. EACH MOMENT IS PLANNED WITH A PURPOSE AND AN INTENSITY OF ITS OWN, DISCOVERING AROMAS AND FLAVOURS NEVER TASTED BEFORE.

## ENTRADAS / STARTERS

CALDO DE ALGAS COM LEGUMES DA HORTA FERMENTADOS E TOFU TOSTADO  
SEAWEED CHOWDER, FERMENTED VEGETABLES AND ROASTED TOFU

10€

(PODE CONTER SÉSAMO, SOJA / MAY CONTEAIN SESAME, SOY)

SALADA DE EDAMAME, VINAGRETE DE CITRINOS E HUMMUS DE TREMOÇO  
EDAMAME SALAD, BROADBEAN HUMMUS AND CITRUS VINAGRAITE

10€

(SOJA / SOY)

CEVICHE DE PEIXE LOCAL , PURÉ BATATA DOCE E LACTO-FERMENTADOS  
LOCAL FISH CEVICHE, SWEET POTATO PURÉE AND LACTO-FERMENTED PICKLES

12€

(PEIXE, FRUTOS SECOS / FISH, DRY FRUITS)

ATUM BRASEADO E TEXTURAS DE CENOURA  
BRAISED TUNA WITH CARROT TEXTURES

14€

(PEIXE / FISH)

SALADA DE PASTRAMI COM LEGUMES DA NOSSA HORTA E VINAGRETE DE LIMÃO GALEGO  
RUMP PASTRAMI SALAD WITH BIO VEGETABLES AND RANGPUR VINAGRAITE

12€

TÁRTARO DE VAZIA MATURADA AIOLI DE CHIPOTLE E CHIPS DE BATATA DOCE  
DRY AGED RIBEYE TARTAR, CHIPOTLE AIOLI AND SWEET POTATO CHIPS

14€

(OVO / EGG)

## PRINCIPAIS / MAIN-COURSE

**BOCHECHA DE PORCO FUMADA, POLENTA DE MILHO TOSTADO E MOLE POBLANO**

**SMOKED PORK CHEEK, ROASTED CORN POLENTA AND MOLE POBLANO**

17€

**PEITO DE PATO MATURADO, PURÉ DE ABÓBORA ASSADA, LEGUMES TOSTADOS E JUS DE VERDELHO DO PICO**

**DRY AGED DUCK MAGRET, ROASTED PUMPKIN PURÉE, BURNT VEGETABLES AND VERDELHO WINE SAUCE**

19€

(PODE CONTER SÉSAMO, LACTOSE / MAY CONTEAIN SESAME, LACTOSE)

**EMPADA À PASTOR COM ESTUFADO DE VACA DAS FURNAS , JUS E SALADA DA ÉPOCA**

**FURNAS STEW SHEPPERDS PIE, JUS AND SEASONAL GREENS SALAD**

18€

(GLÚTEN, LACTOSE / GLUTEN, LACTOSE)

**BIFE ROSSINI – VAZIA MATURADA, BATATA ROSTI , SAUCE PÉRIGUEUX , FOIE-GRAS BRASEADO**

**BEEF ROSSINI - DRY AGED SIRLOIN, POTATO ROSTI, BRAISED FOIE GRAS AND SAUCE PÉRIGUEUX**

25€

(LACTOSE / LACTOSE)

**ARROZ CREMOSOS DE PEIXE LOCAL 18€**

**LOCAL FISH RICE**

**PEIXE PORCO BRASEADO COM QUINOA DE CRUSTÁCEOS E CITRINOS**

**BRAISED TRIGGER FISH WITH SHELLFISH AND CITRUS QUINOA**

19€

(PEIXE, CRUSTÁCEOS, LACTOSE / FISH, CRUSTACEANS, LACTOSE)

**POLVO BBQ PURÉ DE BATATA DOCE FUMADA E MOLHO VIÉRGE DE FERMENTADOS**

**BARBECUED OCTOPUS, SMOKED SWEET POTATO PURÉE AND FERMENTED VIÉRGE SAUCE**

(CEFALOPODES, SOJA / CEPHALOPODS, SOY)

22€

**ZARZUELA DE PEIXE LOCAL**

**SEASONAL FISH ZARZUELA**

21€

(PEIXE, MARISCO / FISH, SHELLFISH )

**LAKSA DE LEGUMES BIO**

**BIO VEGETABLES LAKSA**

18€

(AMENDOIM / PEANNUT)

**TOFU TOSTADO COM TERIYAKI SALADA DE LACTO-FERMENTADOS E PURÉ DE CENOURA**

**TERIYAKI CHARED TOFU, LACTO-FERMENTED VEGETABLES SALAD AND CARROT PURÉE**

18€

(SOJA / SOY)

# SOBREMESAS / DESSERTS

## TEXTURAS DE CHOCOLATE

### CHOCOLATE TEXTURES

8€

(LACTOSE, CHOCOLATE, FRUTOS SECOS / LACTOSE, CHOCOLATE, DRY FRUITS)

## MELOA DE SANTA MARIA FERMENTADA , GEL DE COCO E CROCANTE DE AMENDOIM

### FERMENTED SANTA MARIA CANTALOUPE, COCONUT GEL AND CRISPY PEANUT

7€

(AMENDOIM / PEANUT )

## BRÛLÉE DE BAUNILHA E SICHUAN SICHUAN AND VANILLA CREME BRULÉE

8€

(LACTOSE / LACTOSE)

## FRUTA DA ÉPOCA MARINADA , ESPUMA DE MANJERICÃO E BISCOTTI

### MARINATED SEASONAL FRUITS, BASIL FOAM AND BISCOTTI

7€

(LACTOSE, GLUTEN / LACTOSE, GLUTEN)