

raízes . visão . caminho

Trabalhamos com as mãos locais. Acompanhamos as estações. O que cresce, cresce. O que está pronto, colhemos. Nada antes do seu tempo. Nada depois. A terra sabe o que é melhor. Usamos tudo—folha, raiz, osso, pele. Não desperdiçamos nada. Respeitamos tudo.

Este é o trabalho. *Simples. Honesto. Verdadeiro.*

Um caminho apenas possível de percorrer, juntamente com as pessoas que o conhecem melhor.

Sr. Rogério, São Martinho de Mouros – *Frutas e Vegetais*

H2Douro, Marco de Canavezes – *Galo Lusitano IGP*

Nutrifresco, Albufeira – *Peixe, Marisco*

Herdade de S. Luís Porcus Natura – *Porco Preto Alentejano DOP*

Monte da Silveira Bio Castelo Branco – *Borrego Biológico*

Talho das Manas, A-Dos-Cunhados – *Carnes Sustentáveis*

Laticínios Marinhas, Esposende – *Manteiga, Laticínios*

Acushla, Bragança – *Azeite Biológico*

Farinhas Paulinho Horta, Alenquer – *Farinhas*

AEPGA, Miranda do Douro – *Leguminosas e Grãos*

Caprisserra, Mirandela – *Cabrito de Leite*

Espargos Verdes, Guimarães – *Espargos*

Fungifresh, Braga – *Cogumelos e Trufa*

Naturfungus, Lamego – *Cogumelos Shitake*

Carnes Jacinto, Apúlia – *Carnes Autoctones*

Queijaria Ortodoxo, Azeitão – *Queijo Azul, Queijo Burrata e Laticínios*

Jorge Manuel Abreu, Seia – *Queijeiros*

Sete Irmãs by Keep Fresh, Alqueidão – *Arroz Carolino do Mondego IGP*

Grão a Grão, Cinfães – *Cuscus e Produtores Locais*

A Nossa Horta Six Senses – *A Equipa de Jardinagem do Six Senses pelas mãos do José, Heitor, Lurdes, Sónia, Alexandre, Marco*

Àqueles que, com mãos habilidosas, nos oferecem o melhor da terra, os nossos sinceros agradecimentos. É uma honra e um privilégio trabalhar e servir aquilo que nasce do seu trabalho.



WITH SIX SENSES

Pão na mesa

Pão de Massa-mãe de Farinhas de Moleiro Nacionais

por pessoa 6

Azeite bio de Trás-os-Montes, vinagre de vinho tinto envelhecido em barrica durante 10 anos

para começar

Panisse de Grão-de-bico de Bragança *gf . sf . vegetariano*

18

Tapenade de alho negro e azeitona local, Queijo da Ilha DOP, alecrim

Beterrabas de Tradição *gf . df . vegan . sleep . detox*

17

Labneh de côco feito na casa, pickles de mostarda, morangos verdes

Couve Coração Grelhada no Carvão *cn . gf . sf . vegetarian*

16

Manteiga de cabra fumada, pickles de lima, molho holandaise, pimenta de espelette

Espargos Verdes Biológicos de Guimarães *gf . cn . vegetarian . fitness*

19

Sabayon de açafraão, amêndoas do Douro, ervas do jardim, limão, matcha

Crudo de Robalo de linha e Gamba Rosa do Algarve *df . sf*

28

Aguachile de cenoura e gengibre, pepino

Polvo do Atlântico confitado *df . detox . fitness*

21

Pimenta de Seichuan, pickles de cebola e cúrcuma, germinados

Carabineiro no Jospier *gf . sf*

46

Molho de manteiga negra, alcaparras, limão fermentado, salsa

Tártaro de Novilho Jacinto cortado à Faca *fitness*

26

Whisky Lagavulin 16, queijo da ilha de S.Jorge DOP, tostas crocantes de Valdigem

para partilha na mesa

Peixe de Linha da Nossa Costa *gf . df . sf . sleep . detox . fitness*

160

Grelhado no Jospier, azeite orgânico do Douro, chips de alho crocantes, servido com a sua escolha de dois acompanhamentos

Costeletão de Vaca Maturada - Jacinto Reserva *df . gf . sf . fitness . sleep*

220

Maturação de 45 dias, escolhida das melhores peças da Jacinto, servido com a sua escolha de dois acompanhamentos

os principais

Arroz Cremoso do Mondego IGP <i>df.gf.sf.vegan</i>	29
<i>Favas da estação, espargos verdes biológicos, chalota assada e redução vegetal</i>	
Cenouras de Primavera Assadas <i>cn.df.sf.vegan</i>	34
<i>Batata doce, cantarellos, açorda negra tostada, especiarias tandoori e leite de côco</i>	
Robalo de Linha do Atlântico <i>cn.sf</i>	46
<i>Cenouras assadas, açorda tostada, trigo sarraceno crocante, molho de espumante</i>	
Bacalhau da Islândia Assado <i>sf</i>	42
<i>Grão-de-bico caramelizado com miso fermentado em casa, hortelã da ribeira, ovo biológico escalfado e caldo de cebola</i>	
Caldeirada de Taíña-do-Mar <i>gf.sf.df</i>	32
<i>Pimentos da estação, batata, tomate do Douro, chouriço de porco Bísaro, ervas frescas do jardim</i>	
Arroz Malandro de Lavagante do Atlântico <i>gf.sf</i>	74
<i>Picante fermentado em casa, açafraão, pesto de salicórnia</i>	
Frango do Campo Piri-Piri <i>gf.df.sf.detox.fitness.sleep</i>	32
<i>Servido com a sua escolha de dois acompanhamentos</i>	
Borrego Biológico do Monte da Silveira grelhado no Jospers <i>sf.df.fitness.sleep</i>	48
<i>Cuscus transmontanos IGP, ervilha quebrada, espargos verdes</i>	
Porco Preto Puro da Herdade de S. Luís <i>sf.df.gf.fitness.sleep</i>	46
<i>Favas da estação, cebolada, salada de ervas, vinagre Quinta das Bageiras 10 Anos</i>	
Lombo de Vaca Minhota DOP <i>sf.gf</i>	52
<i>Purê de batata com manteiga fumada, salada de chalotas assadas</i>	

ao lado

Espargos Verdes Sazonais, assados no forno, Miso Caseiro, Gema de Ovo curada <i>gf.sf.df.vegetarian</i>	15
Legumes da Colheita chamuscados, Azeite de Miso <i>gf.sf.df.vegan</i>	9
Salada Verde do Jardim Orgânico, Vinagreta Probiótica <i>gf.sf.df.vegan</i>	9
Arroz de Cogumelos gratinado, Chips de Alho crocantes <i>gf.sf.df.vegan</i>	9
Batata Assada, Creme de Cebola, Cebola Doce, Cebolinho <i>gf.sf.vegetarian</i>	9
Salada de Feijão Chicote Fumegante, Vinagreta de Alho, Chalotas, Avelãs <i>gf.df.cn.sf.vegan</i>	12

Respeitando-o a si e ao planeta

Todos os preços estão em Euros e incluem IVA à taxa legal em vigor.

Nenhum prato, alimento ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado ou consumido pelo cliente.

Devido ao nosso compromisso com a sustentabilidade, produzimos e engarrafamos a nossa própria água Six Senses, doando 50% dos lucros a instituições de caridade locais.

Todos os peixes e mariscos servidos nos nossos menus são ou da nossa costa ou certificados com práticas de pesca sustentáveis.

Para mais informações sobre alérgenos alimentares, alergias ou intolerâncias, por favor consulte um dos membros da nossa equipa.

