

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

a nossa água, o nosso compromisso

No Six Senses Douro Valley, engarrafamos a nossa própria água para reduzir o uso de plásticos descartáveis e apoiar a comunidade local. 50% da venda de cada garrafa reverte para instituições da região, através do nosso fundo de sustentabilidade local. Se tiver curiosidade sobre o processo, convidamo-lo a visitar o nosso EarthLab e descobrir um pouco mais da missão de sustentabilidade que nos guia!

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

Sopa fria ajo blanco de alho oriental *cn . df . fitness . detox . gf . sf . sleep . v*
pickles de melão

16

Salada de escabeche de cogumelos *cn . df . detox . fitness . sf . v*
beringela assada no josper, alface chicória, pesto de cebolinho

20

Salada BIO de legumes crocantes da estação *gf . sf . vg*
ervas do nosso jardim, labneh caseiro, limão preservado

19

Carabineiros no josper (2 uni) *df . detox . fitness . gf*
funcho grelhado, salada crocante

54

Amêijoia nacional no forno a lenha *df . sf*
vermute branco, coentros, alho, torradas de pão de massa-mãe

42

Crudo de robalo do Atlântico *detox . df . fitness . gf . sf*
aguachile de morangos, cebola roxa, morangos preservados

22

Tártaro de novilho jacinto *fitness . gf . sf*
chalotas assadas, pickles de mostarda, queijo São Jorge, maionese de alho negro

26

para partilhar por dois ou três

Costeletão jacinto reserva 45 dias (35-45 min) *df . gf . sf . fitness*
arroz de forno, chips de alho, batata assada, salada do jardim

245

os principais

Cenouras de verão assadas <i>cn . df . detox . sf . sleep . v</i>	34
<i>batata doce, cantarelos, açorda negra tostada, especiarias tandoori, leite de côco</i>	
Arroz de alcachofras no forno a lenha <i>df . gf . sf . v</i>	34
<i>cogumelos selvagens, maionese de alho negro</i>	
Peixe do Atlântico <i>cn . df . sf . vg</i>	48
<i>puré de cenoura caramelizada, cenouras assadas, molho de alcaparras e limão fermentado</i>	
Polvo da costa grelhado <i>df . detox . fitness . gf . sf</i>	49
<i>arroz negro no forno a lenha, pimentos assados, aioli de açafrão</i>	
Massada de lavagante azul inteiro <i>df . sf . fitness</i>	78
<i>caldo rico, estragão, malagueta, limão</i>	
Franguinho piri-piri <i>df . gf . sf</i>	38
<i>piri-piri caseiro, coentros, cebola nova, batata crocante</i>	
Arroz de pato <i>fitness . df . gf . sf</i>	44
<i>arroz do alto Mondego IGP, chouriço de abóbora, barriga de porco bisaro fumada</i>	
Paleta de Borrego Transmontano confitada <i>fitness . gf . sf</i>	48
<i>pastinaca, verdes da horta, alcaparras de bragança</i>	
Vaca minhota jacinto DOP <i>df . gf . sf</i>	
<i>puré de beterraba assada, pickles, jus das aparas</i>	
Lombo 55	Ribeye Reserva Premium 68
<i>corte magro, tenro, sabor delicado</i>	<i>45 dias maturação, intenso, gordura intra-muscular</i>

ao lado

Salada verde do jardim orgânico, vinagreta probiótica <i>df . detox . fitness . gf . sf . v</i>	9
Salada de ervilha de quebrar, queijo São Jorge <i>gf . sf . vg</i>	9
Legumes da colheita chamuscados, azeite de miso <i>df . detox . gf . sf . sleep . v</i>	9
Batata-doce assada, chermoulah, labneh <i>cn . gf . sf . v</i>	9
Arroz de cogumelos no forno a lenha, chips de alho crocante <i>df . detox . gf . sf . sleep . v</i>	9
Batatinhas assadas, molho verde, flor de sal <i>df . fitness . gf . sf . sleep . v</i>	9

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.

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.

