

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 por Talho das Manas – *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 Irmãos 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

Sopa fria de Espargos Verdes *gf . sf . vegetarian*

18

Burrata nacional produzida em Azeitão, óleo de açafrão

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

18

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

Bolinhos de Bacalhau *df . gf . sf*

12

Maionese de kimchi de couve-roxa fermentando na casa

Pastéis de Massa Tenra

14

Cogumelos silvestres, compota de cebola roxa e vinho do Porto

Tártaro de Robalo e Gamba Rosa da Nossa Costa *df . gf . sf . sleep . detox*

26

Maionese de kimchi de couve-roxa, crackers de algas

saladas frescas

Tomate Duriense da Estação *df . gf . sf . vegan*

18

Morangos e aguachile de tomate, vinagre de vinho tinto da Quinta das Bageiras

Queijo Azul da Arrábida *cn . gf . vegetarian*

22

Alface lisa, pêra caramelizada, pickles de pêra e vinagreta de noz

Beterraba e Laranja do Douro *cn . gf . sf . vegetarian*

21

Ervas do nosso jardim, requeijão de ovelha local, frutos secos tostados

Quinoa Real Portuguesa com Legumes Sazonais *df . gf . vegan*

19

Vinagreta de ras-al-banout, labneh de côco caseiro

flatbreads

Presunto de Porco Bísaro DOP com 48 Meses de Cura *sf*

26

Tomate local, mozzarella, pickles de malaqueta

Cogumelos de Lamego assados no forno-a-lenha *sf . vegetariano*

24

Creme azedo, rúcula fresca, azeite orgânico de Trás-os-Montes

Farmers Harvest *cn . df . sf . vegan*

23

Courgette amarela, cebola roxa, kale, pinhão e pesto de manjerição

cozinha de conforto

Massada de Carabineiro <i>df. sf</i> <i>Caldosa, peixe do Atlântico, tomate, açafrão, coentros</i>	52
Filetes de Lúcio do Douro <i>sf</i> <i>Arroz de tomate fermentado, limão grelhado</i>	42
Rojões de Porco Bísaro DOP <i>df. gf. sf. fitness. sleep. detox</i> <i>Batata-doce assada, pickles caseiros</i>	44
Tagliatelle de Ovo Caseiro <i>.sf. vegetarian. detox</i> <i>Legumes de verão, pesto de amêndoas do Douro</i>	34
Cheeseburger do Jacinto <i>.sf</i> <i>Carne maturada no carvão, cebola caramelizada, ovo estrelado, pickle de pepino, queijo S. Jorge. Servido com batata frita.</i>	32

nas brasas

escolha dois ao lado

Peixe da Costa, Salsa Verde <i>df. gf. sf. detox. fitness. sleep</i>	42
Polvo Grelhado, Chimichurri Fumado <i>df. gf. sf. detox. fitness. sleep</i>	44
Bacalhau Assado, Alho, Salsa <i>df. gf. sf. detox. fitness. sleep</i>	44
Frango do Campo Piri-Piri <i>df. gf. sf. detox. fitness. sleep</i>	32
Posta de Novilho de Vaca DOP <i>df. gf. sf. detox. fitness. sleep</i>	52
Porco Preto Puro da Herdade de S. Luís <i>df. gf. sf. detox. fitness. sleep</i>	42

para partilha na mesa

Peixe de Linha da Nossa Costa <i>df. gf. sf. detox. fitness. sleep</i> <i>Grelhado no Jospir, azeite orgânico do Douro, chips de alho crocantes, servido com a sua escolha de dois acompanhamentos</i>	160
---	-----

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
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 Verde do Jardim Orgânico, Vinagreta Probiótica <i>gf. sf. df. vegan</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 alergêneos alimentares, alergias ou intolerâncias, por favor consulte um dos membros da nossa equipa.

