

COUVERT

Variedade de Pão, Manteiga composta caseira, Azeitona marinada e Azeite (por pessoa) **2,50 €**
Variety of Bread, homemade Butter, marinated Olives and Olive Oil (per person)

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (nos termos do nº3 do artigo 135º do Decreto-Lei nº10/2015, de 16/Janeiro).

Informamos que todos os itens mencionados neste menu podem conter um ou mais dos seguintes ingredientes: Cereais que contenham glúten (trigo, centeio, cevada, aveia e ingredientes com estes cereais), crustáceos, ovos, peixe, amendoim, soja, lactose e derivados, frutos secos (amêndoas, avelãs, caju, nozes pecan, castanhas brasileiras, pistácios, nozes), aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos (em concentrações de 10 mg/kg ou 10 mg/l), feijão e moluscos.

Caso necessite de saber se algum prato contém um ingrediente em particular, não hesite em nos perguntar.

Por favor, informe o colaborador que o está a atender caso tenha alguma alergia ou requisito de dieta alimentar de que devamos ter conhecimento, aquando da preparação do seu pedido.

No food or beverage item, including the couvert, can be charged unless requested by the customer or if left untouched (nº3, article 135º, Law nº10/2015, 16th January).

We kindly inform you that all the items mentioned in this menu may contain one or more of the following ingredients: Cereals that contain gluten (wheat, rye, barley, oat), crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, tree nuts (almonds, hazelnuts, cashew, pecan nuts, Brazilian chestnuts, pistachios), celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide and sulphites (in concentrations of 10mg/kg or 10 mg/l), lupin beans and mollusks.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

IVA incluído à taxa em vigor · VAT included

ENTRADAS

STARTERS

Sopa do Dia <i>Soup of the Day</i>	4,50 €
Sopa Cremosa de Milho, Queijo de Cabra panado em Milho e Azeitonas <i>Creamy Corn Soup, Goat Cheese breaded with Corn and Olives</i>	5,50 €
Nossa Salada de Legumes com lascas de Queijo São Jorge DOP e Pesto de Salsa <i>Our Vegetable Salad with slices of São Jorge DOP Cheese and Parsley Pesto</i>	8,00 €
Vieiras com Pickles de Manga e Pimenta Rosa, Molho de Limão Turco e Caviar de Sésamo <i>Scallops with Mango Pickles and Pink Pepper, Turkish Lemon Sauce and Sesame Caviar</i>	10,00 €
Camarão, Pickles de Gengibre, Salada de Algas e Molho Ponzu, Telha de Carvão e um leve Creme de Pepino <i>Shrimp, Ginger Pickles, Seaweed Salad and Ponzu Sauce, Charcoal Tile and a light Cucumber Cream</i>	12,50 €
Terrina Caseira de Foie Gras, Chutney de Fruta com Tosta de Pão Brioche e Coulis de Frutos Vermelhos, Frutos Secos Torrados <i>Homemade Foie Gras Terrine, Fruit Chutney with Brioche Bread Toast and Red Fruit Coulis, Roasted Dry Fruits</i>	14,00 €

IVA incluído à taxa em vigor · VAT included

PEIXE FISH

Salmão Gravlax marinado em Couve Roxa, Puré de Batata Doce, Laranja Sanguinária desidratada, Ovas de Salmão, Espargos e Molho de Citrinos <i>Salmon Gravlax marinated in Red Cabbage, Mashed Sweet Potatoes, Dehydrated Blood Orange, Salmon Roe, Asparagus and Citrus Fruit Sauce</i>	15,50 €
Robalo Sauté sobre Carolino Cremoso do Mar e Legumes Baby <i>Sautéed Sea Bass laid on a Creamy Seafood Carolino Rice and Baby Vegetables</i>	17,00 €
Bacalhau Confitado, Batata Parisiense com Tomate Cherry e Ovo de Codorniz, Edamame e Crocante Folhado de Azeitona Preta <i>Confit of Cod, Parisian Potatoes with Cherry Tomatoes and Quail Egg, Edamame and Crunchy Puff-Pastry of Black Olives</i>	19,50 €
Polvo, Musseline de Batata Vitelotte, Gelado de Pimento Assado, Chips de Beterraba e Couve Roxa levemente macerada em Vinagre <i>Octopus, Vitelotte Potatoes Mousseline, Roasted Bell Pepper Ice Cream, Beet Chips and Red Cabbage lightly macerated in Vinegar</i>	21,00 €

CARNE MEAT

Lombinho de Porco Preto, Eryngii salteados, Pickles de Pimento, Amêijoas em Bulhão Pato e Migas, Tsuma de Daikon <i>Black Pork Loin, Sautéed Eryngii, Bell Pepper Pickles, Clams Bulhão Pato style and Migas (Bread Crumb, Pudding Texture), Daikon Tsuma</i>	16,00 €
Perna de Pato sobre Risoto de Cogumelos e Pêra Rocha cozida em Vinho do Porto <i>Duck Leg laid on Mushroom Risotto and Pêra Rocha (Portuguese variety of Pear) boiled in Port Wine</i>	17,50 €
Tornedó de Vitela, Batata Doce assada, Espargos, Milho Baby, Ervilha Torta e Molho Shiitake <i>Veal Tournedo, Roasted Sweet Potatoes, Asparagus, Baby Corn, Snap Peas and Shiitake Sauce</i>	19,00 €
Borrego Carré, Trigo Sarraceno, Frutos Vermelhos, Acelgas, Chips de Beterraba, Rabanete e Jus de Borrego <i>Lamb Carré (Rack of Lamb), Buckwheat, Red Fruits, Chard, Beet Chips, Radish and Lamb Jus</i>	21,00 €

MENU INFANTIL

KIDS' MENU

Creme de Legumes
Vegetable Cream Soup

—

Douradinho de Peixe com Arroz
branco
Fish Fingers with Rice

ou/or

Bife com Batata frita
Steak with French Fries

ou/or

Esparguete à Bolonhesa
Spaghetti Bolognese

—

Brownie com Bola de Gelado
Chocolate Brownie with Ice Cream

ou/or

Fruta laminada
Sliced fresh Fruit

—

Menu completo
Full Menu

11,00 €

SOBREMESAS

DESSERTS

Prato de Fruta laminada <i>Sliced Fresh Fruit</i>	4,50 €
Queijos Nacionais (Nisa, Ilha, Azeitão, Cabra) Tostas, Compotas, Frutos Secos e Uvas <i>Toasts of National Cheese (Nisa, Ilha, Azeitão, Goat), Jams, Nuts and Grapes</i>	14,00 €
Crème Brûlée de Maracujá e Gelado de Café <i>Passion Fruit Crème Brûlée and Coffee Ice Cream</i>	5,50 €
Chocolate Branco, Bolo de Matcha, Crumble de Amêndoa e Sorbet de Yuzu <i>White Chocolate, Matcha Cake, Almond Crumble and Yuzu Sorbet</i>	6,50 €
Bolo de Chocolate Negro com Amêndoa, Creme de Lima e Gelado de Groselha Negra <i>Black Chocolate Cake with Almonds, Lime Cream and Black Currant Ice Cream</i>	6,00 €
Pudim de Requeijão e Abóbora <i>Curd and Pumpkin Pudding</i>	5,50 €
Seleção de Gelados (cada bola) <i>Ice Cream Selection (each ball)</i>	2,00 €