

Entradas & Sopas

STARTERS & SOUPS

Cannelloni de abacate e sapateira da costa, esferificação de iogurte caseiro, gel de beterraba, caviar de Mujjol e pó de azeitona preta Avocado and coast crab cannelloni, <i>homemade yogurt sphere, beetroot gel, Mujjol caviar and black olive powder</i>	€ 36,00
Escalope de foie gras com salada de lentilhas, vieiras braseadas, crocante de sementes de sésamo e redução de Porto LBV Foie gras with lentil salad, <i>braised scallops, sesame seeds crunchy and LBV Port wine reduction</i>	€ 31,50
Cavala da costa Vicentina marinada com aromas de lima caviar, caldo de tomate, gel de piquilho e batata roxa confitada Vicentina coast marinaded mackerel with caviar lime aromas, <i>tomato broth, piquillo pepper gel and confit purple potato</i>	€ 20,00
Mozzarella vegan caseira, - <i>VV</i> tomate coração e maionese de manjeriço, redução de balsâmico Homemade vegan mozzarella, <i>ox-heart tomato and basil mayonnaise, balsamic reduction</i>	€ 18,00
Gaspacho de morangos à Alentejana com camarão tigre e presunto crocante Alentejo style strawberry gazpacho <i>with tiger prawn and crispy smoked ham</i> <i>VV- pode ser servido como prato vegan retirado o camarão e o presunto</i> <i>may be served as a vegan dish removing the prawn and smoked ham</i>	€ 31,50
Sopa de peixes e mariscos do Atlântico com raviolis de aipo e mexilhão, aromas de gengibre Atlantic fish and seafood soup <i>with celery and mussels raviolis, scents of ginger</i>	€ 21,50

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL DE 13 %
Comida, bebidas não alcoólicas e bebidas não gaseificadas

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL DE 23 %

Bebidas alcoólicas e bebidas gaseificadas

13 % VAT RATE APPLIED

Food, non-alcoholic beverages and gas free beverages

23 % VAT RATE APPLIED

Alcoholic beverages and gasified beverages

V - Prato Vegetariano / Vegetarian Dish

VV - Prato Vegan / Vegan Dish

Pastas & Risottos

PASTA & RISOTTO

Gnocchi de batata doce com puré de alcachofra, redução de balsâmico e lascas de parmesão <i>Sweet potato gnocchi</i> <i>with an artichoke purée, balsamic reduction and parmesan shaves</i>	€ 27,00
Tagliolini verdi gratinado com presunto e fiambre <i>Tagliolini verdi</i> <i>with ham and smoked ham "au gratin"</i>	€ 27,50
Spaghetti vegan de milho - <i>VV</i> com pesto de manjerição e tomate cereja confitado <i>Corn vegan spaghetti</i> <i>with basil pesto and confit cherry tomato</i>	€ 25,00
Risotto de clorofila com gamba rosa do Algarve e flores de primavera <i>Chlorophyll risotto</i> <i>with pink prawn from the Algarve coast and spring flowers</i> <i>VV</i> pode ser servido como prato vegan retirado a gamba e substituído o queijo parmesão por queijo vegan de chá <i>may be served as a vegan dish by removing the prawn and using our tea scented vegan cheese instead of parmesan</i>	€ 29,50

O Chef Hélder Santos oferece-lhe uma tentação para os sentidos,
através de pratos autênticos e provocadores...
...deixando permanecer uma memória gastronómica inesquecível...

*Chef Hélder Santos offers a temptation for the senses...
through authentic and teasing dishes...
...leaving behind an unforgettable gastronomic memory...*

Caso tenha alguma restrição ou intolerância alimentar,
queira por favor informar o Chefe de Sala no ato do pedido

*Should any dietary restriction or intolerance apply,
please advise the Head Waiter while placing the order*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert,
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado

*No dish, food product or beverage, including couvert,
may be charged if not requested by the guest or if rendered useless by the same*

No nosso constante compromisso pela sustentabilidade,
a grande maioria dos nossos ingredientes frescos provêm de produtores nacionais
certificados, sendo os nossos pratos confeccionados
com ingredientes locais e de origem sustentável

*Following our constant commitment with sustainability,
most of our fresh produces are brought to you from certified national producers,
being our dishes prepared with local and sustainable ingredients*

Peixes

FISH

- Massada portuguesa de bacalhau e camarão** € 32,00
com trilogia de pimentos aromatizada com coentros,
tomate confitado sobre tosta de pão espelta
Portuguese codfish and shrimp pasta stew
with coriander scented pepper trio and confit tomato over toasted spelt bread
- Polvo assado à lagareiro** € 39,50
com salada de quinoa e duo de chips de batata
Lagareiro style roast octopus
with quinoa salad and potato chips duo
- Medalhão de tamboril braseado,** € 43,00
gnocchi de couve flor, carpaccio de beterraba e aromas de Pernod
Braised monkfish,
cauliflower gnocchi, beetroot carpaccio and scents of Pernod
- Robalo de linha grelhado com puré de ervilhas,** € 55,00
jardim de legumes biológicos, e cebola roxa avinagrada
Grilled line fished sea bass with pea purée,
biologic vegetable garden and vinegary purple onion

Carnes

MEAT

- Leitão confitado a baixa temperatura,** € 39,00
mil folhas de batata e nabo, cama de espargos verdes,
gomos de clementina e vinagrete de xerez
Low temperature confit suckling pig,
potato and turnip "mille feuille", green asparagus bed,
clementine wedges and sherry vinaigrette
- Carré de borrego Alentejano recheado com cogumelos,** € 45,50
espuma de batata e queijo da ilha, cebola e alho francês caramelizado,
aroma de hortelã
Mushroom stuffed Alentejano rack of lamb,
potato and Ilha cheese foam, caramelized onion and leek, hint of peppermint
- Angus nacional** € 49,50
com batata corada em infusão de açafrão,
beringela, courgete e tomate
Portuguese bread Angus
with saffron infused sautéed potato, eggplant, courgette and tomato

Menu Degustação

TASTING MENU

Cavala da costa Vicentina marinada com aromas de lima caviar,
caldo de tomate, gel de piquilho e batata roxa confitada
Vicentina coast marinated mackerel with caviar lime aromas,
tomato broth, piquillo pepper gel and confit purple potato

Gaspacho de morangos à Alentejana
com camarão tigre e presunto crocante
Alentejo style strawberry gazpacho
with tiger prawn and crispy smoked ham

Massada portuguesa de bacalhau e camarão
com trilogia de pimentos aromatizada com coentros,
tomate confitado sobre tosta de pão espelta
Portuguese codfish and shrimp pasta stew
with coriander scented pepper trio and confit tomato over toasted spelt bread

Leitão confitado a baixa temperatura,
mil folhas de batata e nabo, cama de espargos verdes,
gomos de clementina e vinagrete de xerez
Low temperature confit suckling pig,
potato and turnip “mille feuille”, green asparagus bed,
clementine wedges and sherry vinaigrette

Mil folhas de pastel de nata
com gelado de vinho do Porto
Pastel de nata custard tart “mille feuille”
with Port wine ice cream

Café e mignardises
Coffee and mignardises

Preço por pessoa / Price per person

€ 72,00

(Mínimo duas pessoas / Minimum two people)