

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 provoking dishes...  
...leaving behind an unforgettable gastronomic memory...*

## *Entradas & Sopas*

### STARTERS & SOUPS

<b>Carpaccio de polvo,</b> gel de pimentos e ostras gratinadas com Hollandaise de beterraba <b><i>Octopus carpaccio,</i></b> <i>pepper gel and oysters au gratin with beetroot Hollandaise</i>	€ 19,00
<b>Trilogia de lavagante,</b> abacate, espuma de batata doce roxa e couve Romanesca <b><i>Lobster trio,</i></b> <i>avocado, purple sweet potato foam and Romanesca broccoli</i>	€ 30,00
<b>Falso tomate cromático</b> com gambas rosa do Algarve, courgette baby, papaia fresca e gengibre <b><i>False chromatic tomato</i></b> <i>with Algarve pink king prawn, baby courgette, fresh papaya and ginger</i>	€ 16,00
<b>Bife tártaro com molho Béarnaise,</b> crocante de tapioca e açafrão, salicórnia e maionese de sementes de abóbora <b><i>Stake tartar with Béarnaise sauce,</i></b> <i>tapioca and saffron crispy, salicornia and pumpkin seed mayonnaise</i>	€ 22,00
<b>Salmão marinado com texturas de beterraba,</b> caviar de Mujjol <b><i>Marinated salmon with beetroot textures,</i></b> <i>Mujjol caviar</i>	€ 16,00
<b>Creme de couve rábano</b> com gelatina de espumante rosé, mexilhão, pepino fresco e aioli de açafrão <b><i>Radish cream soup</i></b> <i>with rosé sparkling wine gelatin, mussels, fresh cucumber and saffron aioli</i>	€ 15,00
<b>Creme de agrião – <i>V</i></b> com ouriço de legumes em tempura e enokis salteados <b><i>Watercress cream soup</i></b> <i>with vegetable urchin in tempura and sautéed enokis</i>	€ 16,00

# Pastas & Risottos

## PASTA & RISOTTO

<b>Lasagnette de azeitona – <i>V</i></b> com legumes e mozzarella fumada <b><i>Olive lasagnette</i></b> <i>with vegetables and smoked mozzarella</i>	€ 16,00
<b>Ravioli com sabor a terras de Goa,</b> com manteiga de amendoim, radicchio e cogolho salteado <b><i>Goa flavoured ravioli,</i></b> <i>with peanut butter, sautéed radicchio and romaine lettuce</i>	€ 17,00
<b>Tagliolini verde gratinado,</b> com fiambre e presunto de Parma <b><i>Tagliolini verdi au gratin</i></b> <i>with ham and Parma smoked ham</i>	€ 22,00
<b>Tagliolini verde – <i>V</i></b> com tomate e manjeriço <b><i>Tagliolini verdi</i></b> <i>with tomato and basil</i>	€ 16,00
<b>Risotto de tinta de choco</b> com falsos raviolis de Bloody Mary e folha de ouro <b><i>Cuttlefish ink risotto</i></b> <i>with Bloody Mary false raviolis and gold leaf</i> <b>para duas pessoas / for two people</b>	€ 17,00 Por pessoa <i>Per Person</i>
<b>Risotto de favas e vieiras salteados</b> com plancton <b><i>Broad bean and scallop risotto</i></b> <i>with plankton</i> <b>para duas pessoas / for two people</b>	€ 24,00 Por pessoa <i>Per Person</i>

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

*Should any dietary restriction or intolerance apply,  
please inform 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.*

*V* – Prato Vegetariano / Vegetarian Dish

IVA 23% incluído/ 23% VAT included

# Peixes & Carnes

---

## FISH & MEAT

- Lombo de bacalhau fresco escalfado** € 28,00  
com bivalves sobre ervilhas, grão-de-bico e ovo de codorniz  
*Poached fresh codfish*  
*with bivalves on peas, chick-peas and quail egg*
- Robalo de linha com ostras e molho de champanhe,** € 39,00  
salsífis glaceados e algas frescas  
*Line fished sea bass with oysters and champagne sauce,*  
*glazed salsify and fresh seaweed*
- Salmonete arrepiado em cama de espargos verdes e brancos,** € 36,00  
gnocchettis de pastinaca, molho de manjeriço e beterraba  
*Red mullet on white and green asparagus,*  
*parsnip gnocchettis, basil and beetroot sauce*
- Peito de pintada com trufa preta de verão,** € 27,00  
tímbalo de spaghetti, mousse de lagostim  
e jardim de legumes glaceados  
*Guineafowl breast with summer black truffle,*  
*spaghetti roll, crayfish mousse and glazed vegetable garden*
- Carne Mirandesa com cavaco dos Açores,** € 34,00  
ervilha torta, picle de couve flôr,  
puré de beringela e espuma de mostarda  
*Mirandesa beef with Açores lobster,*  
*sugar peas, cauliflower pickle, eggplant purée and mustard foam*
- Leitão de porco preto a baixa temperatura,** € 31,00  
espargos verdes em vinagrete balsâmico,  
batata risolet e molho agridoce de clementina  
*Low temperature black pork suckling pig,*  
*green asparagus in balsamic vinaigrette,*  
*risolet potatoes, sweet and sour sauce with clementine*
- Lombinho de borrego Alentejano salteado com alecrim,** € 29,00  
manto verde, abóbora e legumes biológicos na própria terra  
*Rosemary sautéed Alentejo loin of lamb,*  
*green mantle, pumpkin and biologic vegetables*

# Menu Degustação

---

## TASTING MENU

### **Creme de couve rábano**

com gelatina de espumante rosé, mexilhão,  
pepino fresco e aioli de açafrão

#### ***Radish cream soup***

*with rosé sparkling wine gelatin, mussels, fresh cucumber and saffron aioli*

### **Carpaccio de polvo,**

gel de pimentos e ostras gratinadas com Hollandaise de beterraba

#### ***Octopus carpaccio,***

*pepper gel and oysters au gratin with beetroot Hollandaise*

### **Ravioli com sabor a terras de Goa,**

com manteiga de amendoim, radicchio e cogolho salteado

#### ***Goa flavoured ravioli,***

*with peanut butter, sautéed radicchio and romaine lettuce*

### **Salmonete arrepiado em cama de espargos verdes e brancos,**

gnocchettis de pastinaca e molho de manjeriço e beterraba

#### ***Red mullet on white and green asparagus,***

*parsnip gnocchettis, basil and beetroot sauce*

### **Carne Mirandesa com cavaco dos Açores,**

ervilha torta, picle de couve flôr,

puré de beringela e espuma de mostarda

#### ***Mirandesa beef with Açores lobster,***

*sugar peas, cauliflower pickle, eggplant purée and mustard foam*

### **Macarron XL de frutos vermelhos**

#### ***Red fruit XL Macarron***

### **Café e mignardises**

#### **Coffee and mignardises**

**Preço por pessoa / Price per person**

**€ 70,00**

**(Mínimo duas pessoas / Minimum 2 people)**