

Entradas & Sopas

STARTERS & SOUPS

Ovo biológico de duas cozeduras à Provençal, <i>N</i> carpaccio de couve romanesca, chantereles e espuma de alho doce Two-time cooked Provençal style biologic egg, romanesco carpaccio, chanterelles and sweet garlic foam	€ 17,00
Bife tártaro com molho Béarnaise, crocante de tapioca e açafrão, maionese de sementes de abóbora Steak tartar with Béarnaise sauce, tapioca and saffron crispy, pumpkin seeds mayonnaise	€ 20,00
Cannelloni de boletos com sapateira, esferas de beterraba e puré de rabanetes avinagrado Bolete cannelloni with crab, beetroot spheres and vinegary radish purée	€ 24,00
Terrina de foie-gras e enguia fumada, texturas de beterraba, brioche de figo e amêndoa Foie-gras and smoked eel terrine, beetroot textures, fig and almond brioche	€ 30,00
Aveludado de lentilhas com vieiras salteadas, pato fumado e pepitas de romã Lentil cream soup with sautéed scallops, smoked duck and pomegranate seeds	€ 17,00
Creme de cação com legumes de caldeirada e variações de tomate Shark cream soup with stew vegetables and tomato variations	€ 17,00

Pastas & Risottos

PASTA & RISOTTO

Tagliolini verde com tomate e manjeriço <i>N</i> Tagliolini verdi with tomato and basil sauce	€ 17,50
Tagliolini verde gratinado com fiambre e presunto de Parma Tagliolini verdi au gratin with ham and Parma smoked ham	€ 24,00
Risotto de camarão com azeite de trufa branca e cordão de cogumelos selvagens Shrimp risotto with white truffle olive oil and wild mushrooms cord	€ 25,00

Peixes

FISH

- Caçarola de peixes e mariscos,** € 35,00
aromatizado com coentros e arroz branco vaporizado
Fish and seafood casserole,
scented with coriander and vaporized white rice
Por pessoa
Per person
- Mínimo duas pessoas /Minimum two people)**
- Filete de linguado em manteiga noisette,** € 37,00
radicchio e castanhas, espuma de batata e cogumelos selvagens,
molho de amêndoa amarga
Sole fillet in noisette butter
radicchio and chestnuts, potato and wild mushrooms foam,
bitter almond liqueur sauce
- Robalo de Linha a 63°C** € 42,00
com escamas de boletos, batata doce braseada,
legumes quinta do Poial e emulsão de manjeriço
Line fished sea bass cooked at 63°C
with bolete scales, braised sweet potato,
quinta do Poial vegetables and basil emulsion

Carnes

MEAT

- Sela de Coelho,** € 23,00
corada com segurelha, raviolis da sua perna e cogumelos selvagens,
puré de cenoura e salada de beldroegas
Rabbit saddle,
seared with savory, wild mushroom and rabbit leg raviolis,
carrot purée and purslane salad
- Leitão de porco preto confitado a baixa temperatura,** € 32,00
cama de espargos, rosti de batata e trompetas negras,
gel de clementina
Low temperature confit black pork suckling pig,
asparagus bed, potato and black trumpet mushroom rosti, clementine gel
- Naco de carne Mirandesa com lagostim da costa,** € 35,00
puré de couve-flor roxa, alho Francês braseado,
pêra Rocha bêbeda em moscatel Roxo e molho de trufa preta
Mirandesa loin of veal with coastal crayfish,
purple cauliflower purée, braised leek,
moscatel Roxo wine boiled Rocha pear and black truffle sauce

Menu Degustação

TASTING MENU

Aveludado de lentilhas

com vieiras salteadas, pato fumado e pepitas de romã

Lentil cream soup

with sautéed scallops, smoked duck and pomegranate seeds

Terrina de foie-gras e enguia fumada,

texturas de beterraba, brioche de figo e amêndoas

Foie-gras and smoked eel terrine,

beetroot textures, fig and almond brioche

Filete de linguado em manteiga noisette,

radicchio e castanhas, espuma de batata e cogumelos selvagens,

molho de amêndoa amarga

Sole fillet in noisette butter,

radicchio and chestnuts, potato and wild mushrooms foam,

bitter almond liqueur sauce

Leitão de porco preto confitado a baixa temperatura,

cama de espargos, rosti de batata e trompetas negras,

gel de clementina

Low temperature confit black pork suckling pig,

asparagus bed, potato and black trumpet mushroom rosti, clementine gel

Panna Cotta de queijo de cabra

com molho de ginja d'Óbidos

Goat cheese Panna Cotta

with Óbidos sour cherry liqueur sauce

Café e mignardises

Coffee and mignardises

Preço por pessoa / Price per person

€ 72,50

(Mínimo duas pessoas / Minimum two people)

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...*

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 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