

Entradas & Sopas

STARTERS & SOUPS

Crespella de cogumelos selvagens em molho de alho doce <i>Wild mushroom crespella</i> <i>with a sweet garlic sauce</i>	€ 18,00
Carpaccio de atum e lima kaffir, salada de pepitas de ovo, trufa preta e rebentos de outono <i>Tuna Carpaccio and kaffir lime,</i> <i>egg nibs, black truffle and autumn sprouts salad</i>	€ 19,50
Peito de perdiz a baixa temperatura com terrina de legumes, puré de pêra bêbeda e tapioca crocante de boletos <i>Low temperature quail breast</i> <i>with a vegetable terrine, wine infused pear purée and a crunchy bolete tapioca</i>	€ 21,00
Escalope de foie-gras crocante, espelho de cenoura avinagrada, queijo de figo e cacau, gema de ovo panada e gel de beterraba <i>Crispy foie-gras escalope,</i> <i>vinegary carrot mirror, fig and cocoa cheese,</i> <i>bread crumbed egg yolk and beetroot gel</i>	€ 27,50
Aveludado de feijão branco e alho francês com paupiette de cogumelos e rábano branco <i>Navy bean and leek cream soup</i> <i>with mushroom and white radish paupiette</i>	€ 17,00
Consommé de rabo de boi em crosta de massa folhada com trufa e foie-gras <i>Oxtail consommé</i> <i>in a puff pastry crust with truffle and foie-gras</i>	€ 23,00

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

Pastas & Risottos

PASTA & RISOTTO

Tagliolini verde com tomate e manjeriçã <i>V</i> <i>Tagliolini verdi with tomato and basil sauce</i>	€ 17,50
Tagliolini verde gratinado com presunto e fiambre <i>Tagliolini Verdi with ham and smoked ham au gratin</i>	€ 24,00
Ravioli listado de lagosta e vieiras com frutos do bosque, molho de queijo da serra e telha de azeitona <i>Striped lobster and scallop ravioli</i> <i>with red berries, serra cheese sauce, and olive crunchy</i>	€ 29,50
Risotto de cogumelos selvagens com queijo burrata, sal dos Himalaias e desidratado de legumes <i>Wild mushroom risotto</i> <i>with burrata cheese, Himalayan salt and dehydrated vegetables</i>	€ 23,00

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 ato 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*

Peixes

FISH

- Pargo rosa braseado** € 34,00
com pimento pequilho recheado com mexilhão,
salsifis confitados em caldo de bonito e molho de clorofila
Braised pink snapper
with mussel stuffed piquillo pepper, bonito broth confit salsifies
and chlorophyll sauce
- Lulas recheadas com migas de boletos e amêijoas,** € 36,00
puré de couve rábano e rúcula marinha da Ria Formosa
Bolete and clams "migas" purée stuffed cuttlefish,
kohlrabi purée and Ria Formosa searocket
- Filete de peixe galo** € 40,00
com milho frito e trompetas pretas,
cama de broccolinis e molho de espumante rosé
John Dory fillet
with fried polenta and black trumpets,
broccolini bed and rosé sparkling wine sauce

Carnes

MEAT

- Leitão de porco preto confitado a baixa temperatura,** € 32,00
em 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
- Lombo de borrego alentejano revisitado** € 33,50
com camarão tigre, puré de abóbora manteiga e café,
molho de hortelã e laranja sanguínea
Revisited "Alentejano" loin of lamb
with king prawn, butter squash and coffee purée,
mint and blood orange sauce
- Vitela mirandesa grelhada,** € 35,00
cogolho braseado, dome de batata, ovo de codorniz
e pickle de couve flor roxa
Grilled "Mirandesa" veal
braised romaine lettuce, potato dome, quail egg
and purple cauliflower pickle

Menu Degustação

TASTING MENU

Escalope de foie-gras crocante,
espelho de cenoura avinagrada, queijo de figo e cacau,
gema de ovo panada e gel de beterraba

Crispy foie-gras escalope,
vinegary carrot mirror, fig and cocoa cheese,
bread crumbed egg yolk and beetroot gel

Aveludado de feijão branco e alho francês
com paupiette de cogumelos e rábano branco

Navy bean and leek cream soup
with mushroom and white radish paupiette

Pargo rosa braseado

com pimento pequillo recheado com mexilhão,
salsifis confitados em caldo de bonito e molho de clorofila

Braised pink snapper
with mussel stuffed piquillo pepper, bonito broth confit salsifies
and chlorophyll sauce

Leitão de porco preto confitado a baixa temperatura,
em 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

Trufa de chocolate branco,

biscuit de amendoim, molho de café e cardamomo

White chocolate truffle,
peanut biscuit, coffee and cardamom sauce

Café e mignardises
Coffee and mignardises

Preço por pessoa / Price per person

€ 70,00

(Mínimo duas pessoas / Minimum two people)