


Entradas & Sopas

STARTERS & SOUPS

- Cromesqui de tomate confitado** € 18,50
com alho doce, puré de grão, filete de sardinha e cogolho braseado
Confit tomato cromesqui
with sweet garlic, chickpea purée, sardine fillet and braised lettuce
- Salada de atum rabilho e camarão** € 25,50
com xerém grelhado, puré de ervilhas e hortelã,
chutney de manga e malagueta
Bluefin tuna and shrimp salad
with grilled xerém, pea and mint purée, mango and chilly chutney
- Paupiette de sapateira com salada Primavera,** € 28,00
vinagrete de coral e croutons de tomate, mel e zeste de limão
Crab paupiette with Spring salad,
coral vinaigrette and tomato, honey and lemon zest croutons
- Medalhões de lavagante e vieiras** € 35,00
com véu de melancia, salada de flores e rebentos, gomos de citrinos,
vinagrete de baunilha e gel de fava tonka
Lobster and scallop medallions
with watermelon veil, flowers and sprouts salad, citrus wedges,
vanilla vinaigrette and tonka bean gel
- Creme de agrião e ovo biológico escalfado** € 17,00
com azeite de tomate e presunto crocante
Watercress cream soup and biologic poached egg
with tomato scented olive oil and crispy smoked ham
- Sopa de chícharo e rosmaninho** € 17,00
com camarão tigre e amêndoas torradas
Chickling pea and rosemary cream soup
with king prawn and roast almonds

Pastas & Risottos

PASTA & RISOTTO

- Tagliolini verde com tomate e manjeriçã** € 17,50 
Tagliolini verdi with tomato and basil sauce
- Tagliolini verde gratinado** com fiambre e presunto de Parma € 24,00
Tagliolini verdi au gratin with ham and Parma smoked ham
- Risotto de espargos verdes e brancos** € 23,00
com ostra do Sado em tempura negra e raspa de lima kaffir
Green and white asparagus risotto
with Sado river oysters in black tempura and kaffir lime zest

Peixes

FISH

- Cataplana de bacalhau e polvo** € 34,00
em vinho tinto com batata doce de Aljezur e zimbro
Codfish and octopus cataplana
In red wine with sweet potato from Aljezur and juniper
Por pessoa
Per person
- Mínimo duas pessoas /Minimum two people)**
- Lombo de tamboril assado** € 36,00
com puré de pastinaca, couve flor braseada
molho de alho e rábano avinagrado
Roast monkfish
with parsnip purée, braised cauliflower, garlic and vinegary radish sauce
- Robalo selvagem grelhado** € 42,00
com puré de favas baby e hortelã pimenta,
guisado de legumes da horta, chips de batata doce
e pickles de cebolinhas e romã
Grilled line fished sea bass
*with baby broad bean and mint purée, vegetable stew, sweet potato chips
and pickled baby onions and pomegranate*

Carnes

MEAT

- Lombo de Borrego Wellington** € 32,00
com carpaccio de cogumelos, mil folhas de legumes, brocolinis
e molho agridoce de mostarda
Loin of lamb Wellington
*with mushroom carpaccio, vegetable mille feuille, broccolinis,
sweet and sour mustard sauce*
- Leitão de porco preto confitado a baixa temperatura,** € 32,00
em cama de espargos, rosti de batata e shitake, gel de clementina
Low temperature confit black pork suckling pig,
asparagus bed, potato and shitake mushroom rosti, clementine gel
- Cataplana de bochecha de vitela** € 35,00
com ameijoas, gnocchi de batata negra e gremolata
Veel cheek cataplana
with clams, black potato gnocchi and gremolata

Menu Degustação

TASTING MENU

Salada de atum rabilho e camarão

com xerém grelhado, puré de ervilhas e hortelã,
chutney de manga e malagueta

Bluefin tuna and shrimp salad

with grilled xerém, pea and mint purée, mango and chilly chutney

Creme de agrião e ovo biológico escalfado

com azeite de tomate e presunto crocante

Watercress cream soup and biologic poached egg

with tomato scented olive oil and crispy smoked ham

Lombo de tamboril assado

com puré de pastinaca, couve flor braseada
molho de alho e rábano avinagrado

Roast monkfish

with parsnip purée, braised cauliflower, garlic and vinegary radish 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 alfazema,

pavlova, biscuit de mel, aromas de framboesas e violeta

Lavender panna cotta,

pavlova, honey biscuit, raspberry and violet aromas

Café e mignardises

Coffee and mignardises

Preço por pessoa / Price per person

€ 70,00

(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