

## *Entradas & Sopas*

### STARTERS & SOUPS

|  |         |
|--|---------|
| <b>Carpaccio de bacalhau</b><br>com azeite de trufa branca e crocante de azeitona preta<br><b>Codfish Carpaccio</b><br><i>with white truffle scented olive oil and black olive crispy</i>  | € 21,00 |
| <b>Escalope de foie gras crocante,</b><br>espelho de cenoura avinagrada, queijo de figo e cacau,<br>gema de ovo panada e gel de beterraba<br><b>Crispy foie gras escalope,</b><br><i>vinegary carrot mirror, fig and cocoa cheese,<br/>bread crumbed egg yolk and beetroot gel</i> | € 31,00 |
| <b>Bisque de mariscos, vieiras e tomate confitado</b><br>com croutons aromatizados em azeite de alho<br><b>Seafood, scallops and confit tomato bisque</b><br><i>with garlic olive oil scented croutons</i>   | € 17,50 |
| <b>Aveludado de feijão branco e alho francês,</b><br>paupiette de cogumelos e camarão com rábano branco<br><b>Navy bean and leek cream soup,</b><br><i>mushroom and shrimp paupiette with white radish</i>   | € 19,00 |

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

|   |         |
|---|---------|
| <b>Tagliolini verde com tomate e <i>manjeriço</i></b> <i>V</i><br><i>Tagliolini verdi with tomato and basil sauce</i>   | € 21,00 |
| <b>Tagliolini verde gratinado com presunto e fiambre</b><br><i>Tagliolini verdi with ham and smoked ham au gratin</i>   | € 27,50 |
| <b>Tagliatelle com vieiras, camarão e molho de marisco</b><br><i>Tagliatelle with scallops, shrimp and seafood sauce</i>  | € 35,00 |
| <b>Risotto de cogumelos selvagens</b> <i>V</i><br>com queijo burrata e sal dos Himalaias<br><i>Wild mushroom risotto</i><br><i>with burrata cheese and Himalayan salt</i> | € 24,00 |

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 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*

*V* – Prato Vegetariano / *Vegetarian Dish*

## Peixes

---

### FISH

- Cataplana de bacalhau,** € 34,00  
acompanhada de misto de broa e pão de centeio tostado  
*Codfish Cataplana stew,*  
accompanied with toasted corn and rye bread
- Pargo rosa braseado** € 39,50  
com pimento piquilho 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*
- Robalo grelhado** € 45,00  
com legumes da época ao vapor e cogumelos selvagens,  
molho de manteiga, alcaparras e tomate concassé  
*Grilled seabass*  
*with seasonal steamed vegetables and wild mushrooms,*  
*butter, capers and concassé tomato sauce*

## Carnes

---

### MEAT

- Magret de pato lacado com caramelo de especiarias** € 33,00  
com marmelo braseado, espinafres salteados e tomate cereja  
*Spiced caramel glazed duck magret*  
*with braised quince, sautéed spinach and cherry tomato*
- Leitão de porco preto confitado a baixa temperatura,** € 35,00  
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*
- Tornedó Rossini** € 47,00  
com escalope de foie gras, ervilha torta,  
batata risolet e redução de Porto  
*Rossini tournedo*  
with foie gras escalope, snow peas,  
risolee potato and Port reduction

# 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,**  
paupiette de cogumelos e camarão com rábano branco

***Navy bean and leek cream soup,***  
*mushroom and shrimp paupiette with white radish*

### **Pargo rosa braseado**

com pimento piquilho 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**

**€ 76,00**

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