

Entradas & Sopas

STARTERS & SOUPS

Ovo a baixa temperatura <i>V</i> com cebolinhas e puré de ervilhas frescas, trufa preta e flores comestíveis Low temperature egg <i>with baby onions, and pea purée, black truffle and edible flowers</i>	€ 23,00
Tártaro de novilho, com maionese de manjeriço e cogumelo Portobello, pickle de rabanete e sagu frito de boletos Beef tartar, <i>with basil and Portobello mushroom mayonnaise, horseradish pickle and fried bolete tapioca</i>	€ 27,00
Atum fresco marinado com abacate picante, clementina fresca e crocante de sésamo Marinated fresh tuna <i>with spicy avocado, fresh clementine and sesame crispy</i>	€ 31,50
Beterraba e rúcula <i>VV</i> com vinagrete de mostarda e mel, nozes picadas Beetroot and rocket salad <i>with mustard and honey vinaigrette, diced walnuts</i>	€ 17,50
Gaspacho de cerejas com presunto e pimentos piquilho confitados Cherry gazpacho <i>with smoked ham, and confit piquillo peppers</i>	€ 17,50
Aveludado de milho com mexilhões, hortelã e gel de tomate Sweetcorn cream soup <i>with mussels, mint and tomato gelatine</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

Tagliolini nero com lulinhas salteadas, espelho de ervilhas e hortelã <i>Tagliolini nero</i> <i>with sautéed baby squid, pea and mint mirror</i>	€ 26,50
Ravioli de presunto e queijo burrata com molho de queijo parmesão e redução de balsâmico <i>Smoked ham and burrata cheese ravioli</i> <i>with parmesan cheese sauce and balsamic reduction</i>	€ 27,50
Risotto de tomate e beringela com sardinhas grelhadas e gel de coentros <i>Tomato and eggplant risotto</i> <i>with grilled sardines and coriander gelatine</i>	€ 23,50
Duo de beringela e courgette au gratin <i>VV</i> recheado com seitan <i>Eggplant and courgette duo au gratin</i> <i>stuffed with seitan</i>	€ 19,50

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*

VV – Prato Vegan / *Vegan Dish*

Peixes

FISH

- Bacalhau fresco confitado,** € 31,00
espuma de piquilho, gelatina quente de pepino
e crocante de alho preto
Confit codfish,
piquillo pepper foam, warm cucumber gelatin and black garlic crunchy
- Peixe galo braseado** € 39,00
com pickle de rábano, puré de couve flor,
tomate cherry confitado e cremoso de alho
Braised John Dory
with horseradish pickle, cauliflower purée, confit cherry tomato and garlic cream
- Robalo selvagem grelhado** € 45,00
com puré de beterraba e jardim de legumes biológicos
Grilled wild seabass
with beetroot purée and biologic vegetable garden

Carnes

MEAT

- Bochecha de vitela confitada** € 32,00
com sucos de caldeirada e zimbro, esmagada de batata doce e
gremolata de limão, alecrim e flor de sal
Confit veal cheek
*with stew and juniper juices, sweet potato mash,
lemon, rosemary and fleur de sel gremolata*
- 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
- Chuletón de vaca maturada – 2 Pessoas** € 60,00
com batata ponte nova e grelos salteados
Matured beef rib eye steak – 2 People
with pont neuf potato and sautéed turnip tops
Por pessoa
Per person

Menu Degustação

TASTING MENU

Atum fresco marinado

com abacate picante, clementina fresca e crocante de sésamo

Marinated fresh tuna

with spicy avocado, fresh clementine sesame crispy

Aveludado de milho

com mexilhões, hortelã e gel de tomate

Sweetcorn cream soup

with mussels, mint and tomato gelatine

Peixe galo braseado

com pickle de rábano, puré de couve flor,
tomate cherry confitado e cremoso de alho

Braised John Dory

with horseradish pickle, cauliflower purée, confit cherry tomato and garlic cream

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

Pavlova de lima

com frutos vermelhos e crocante de citrinos

Lime Pavlova

with red berries and citrus crispy

Café e mignardises

Coffee and mignardises

Preço por pessoa / Price per person

€ 76,00

(Mínimo duas pessoas / Minimum two people)