

Entradas & Sopas

STARTERS & SOUPS

Soufflé de ovo trufado - <i>W</i> em cama de cogumelos selvagens <i>Truffled egg soufflé</i> <i>over wild mushrooms</i>	€ 23,00
Caprese morna com queijo Scamorza, uvas glaceadas e vinagrete de romã - <i>W</i> <i>Warm Caprese</i> <i>with Scamorza cheese, glazed grapes and pomegranate vinaigrette</i>	€ 18,50
Tártaro de novilho com chanterelles avinagrados, gema de ovo panada cremoso de alho confitado e pão de centeio tostado <i>Beef tartar</i> <i>with vinegary chanterelles, bread crumbed egg yolk confit garlic cream and toasted rye bread</i>	€ 32,00
Tentúgal de tofu e beringela - <i>WW</i> com húmus de grão e beterraba, molho de queijo vegan de alho preto <i>Tofu and eggplant tentúgal pastry</i> <i>with chickpea and beetroot hummus, black garlic vegan cheese sauce</i>	€ 21,50
Aveludado de lentilhas com vieiras e peito de pato fumado aromatizado com cerefólio <i>Lentil cream soup</i> <i>with scallops and smoked duck breast scented with chervil</i>	€ 21,50
Creme de champanhe com falsos raviolis de couve rábano recheados com ostra da Ria Formosa, aromas de cebolinho <i>Champagne cream soup</i> <i>with fake kohlrabi raviolis stuffed with Ria Formosa oysters, chive scents</i>	€ 25,00

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

Raviolis de cozido à Portuguesa, puré de couve e chouriço crocante <i>Portuguese Cozido raviolis,</i> <i>cabbage purée and crispy chorizo</i>	€ 27,00
Tagliolini de boletos gratinado - <i>V</i> com queijo da Ilha São Jorge <i>Grilled bolete tagliolini</i> <i>with St. Jorge Island cheese</i>	€ 29,00
Linguini com molho de tomate e manjeriço - <i>VV</i> com tomate cherry e courgette em tempura <i>Linguini in tomato and basil sauce,</i> <i>with cherry tomato and courgette in tempura</i>	€ 21,50
Risotto de abóbora e lavagante com crocante de queijo parmesão <i>Pumpkin and lobster risotto</i> <i>with parmesan cheese crunchy</i>	€ 37,50

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

- Arroz malandrinho de peixes e mariscos do Atlântico** € 46,00
Atlantic fish and seafood runny rice
- Bacalhau assado** € 44,00
com puré de legumes de inverno, salicórnias e estaladiço de tomate
Roast codfish
with winter vegetables purée, salicornia and tomato crispy
- Pargo em papillote** € 50,00
com tomate cherry, azeitonas e pimentos piquilho,
batata sauté aromatizada com paprika e ervas da Provença
Seabream papillote
*with cherry tomato, olives and piquillo peppers,
paprika and Provencal herbs scented sautéed potato*
- Robalo de linha** € 52,00
com cremoso de batata doce de Aljezur, misto de legumes ao vapor,
pérola de manteiga noisette aromatizada com cebolinho
e crocante de tinta de choco
Line fished seabass
*with Aljezur sweet potato creamy mash, steamed mixed vegetables,
chive scented noisette butter pearl and cuttlefish ink crunchy*

Carnes

MEAT

- Magret de pato Quinta da Marinha em caramelo de especiarias,** € 32,00
puré de castanhas, couve roxa e maçã com molho de medronho
Quinta da Marinha duck magret in spiced caramel,
chestnut purée, purple cabbage and apple with Medronho sauce
- Leitão de porco preto confitado a baixa temperatura,** € 39,00
esparregado de espinafres e rosti de batata roxa
Low temperature confit black pork suckling pig,
spinach creamy mash and purple potato rosti
- Lombo de borrego alentejano assado no forno** € 47,00
com couve flor braseada, puré de cebola roxa glaceada
e jus de hortelã pimenta
Oven roast Alentejano loin of lamb
with braised cauliflower, glazed purple onion purée and peppermint jus
- Lombo de novilho Angus fatiado,** € 49,50
batata ponte nova e cogolho grelhado com aromas de Caesar
Sliced Angus beef loin,
pont neuf potato and grilled romaine lettuce with Caesar aromas

Menu Degustação

TASTING MENU

Caprese morna

com queijo Scamorza, uvas glaceadas e vinagrete de romã - V

Warm Caprese

with Scamorza cheese, glazed grapes and pomegranate vinaigrette

Aveludado de lentilhas

com vieiras e peito de pato fumado aromatizado com cerefólio

Lentil cream soup

with scallops and smoked duck breast scented with chervil

Arroz malandrinho de peixes e mariscos do Atlântico

Atlantic fish and seafood runny rice

Leitão de porco preto confitado a baixa temperatura,

esparregado de espinafres e rosti de batata roxa

Low temperature confit black pork suckling pig,

spinach creamy mash and purple potato rosti

Crème Brûlée de caramelo salgado,

gelado de nata e sablée de amêndoa

Salted caramel Crème Brûlée,

cream ice cream and almond sablée

Café e mignardises

Coffee and mignardises

Preço por pessoa / Price per person

€ 79,00

(Mínimo duas pessoas / Minimum two people)