

Entradas & Sopas

STARTERS & SOUPS

Ovo de uma hora com creme de espinafres e salsa, zabaione gratinado de trufa branca e cogumelos selvagens One hour egg <i>with spinach and parsley cream, gratin white truffle and wild mushroom zabaione</i>	€ 26,00
Salada de beterraba marinada com maracujá, presunto de pata negra, amoras e morangos frescos, crocante de batata-doce e gelado de rábano picante Passion fruit marinated beetroot salad, <i>pata negra smoked ham and wild berries, sweet potato crispy and horseradish ice cream</i>	€ 17,50
Carpaccio morno de novilho com molho de queijo Granja, nozes caramelizadas e flores comestíveis Warm beef Carpaccio <i>with Granja cheese sauce, caramelized walnuts and edible flowers</i>	€ 30,00
Mozzarella vegan caseira, - <i>VV</i> tomate coração e maionese de manjeriçã, redução de balsâmico Homemade vegan mozzarella, <i>ox-heart tomato and basil mayonnaise, balsamic reduction</i>	€ 18,00
Aveludado de milho e gengibre com bavaroise de mariscos e camarão rosa Corn and ginger cream soup <i>with seafood bavaroise and pink shrimp</i>	€ 21,50
Sopa de tomate - <i>VV</i> com pérolas de queijo vegan panadas e croutons aromatizados com manjeriçã Tomato soup <i>with bread crumbed vegan cheese pearls and basil scented croutons</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

V – Prato Vegetariano / *Vegetarian Dish*

VV – Prato Vegan / *Vegan Dish*

Pastas & Risottos

PASTA & RISOTTO

Agnolotti de pato com cenoura confitada e mel, queijo de Nisa e folhas de salva Duck agnolotti <i>with confit carrot, honey, Nisa cheese and sage leaves</i>	€ 19,50
Tagliolini verdi gratinado com presunto e fiambre Tagliolini verdi <i>with ham and smoked ham "au gratin"</i>	€ 27,50
Penne - <i>ovo</i> com molho pesto de tomate e azeitona galega britada Penne pasta <i>with tomato and fragmented galician olive pesto</i>	€ 19,50
Risotto de abóbora com escalope de foie gras, salicórnias e redução de balsâmico Pumpkin risotto <i>with foie gras escalope, salicornia and balsamic reduction</i> <i>ovo</i> pode ser servido como prato vegan retirado o foie gras e substituído o queijo parmesão por queijo vegan de chá <i>may be served as a vegan dish by removing the foie gras and using our tea scented vegan cheese instead of parmesan</i>	€ 29,00

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*

No nosso constante compromisso pela sustentabilidade,
a grande maioria dos nossos ingredientes frescos provêm de produtores nacionais
certificados, sendo os nossos pratos confeccionados
com ingredientes locais e de origem sustentável

*Following our constant commitment with sustainability,
most of our fresh produces are brought to you from certified national producers,
being our dishes prepared with local and sustainable ingredients*

Peixes

FISH

- Pargo rosa a baixa temperatura,** € 47,00
sucos de lingueirão, batata-doce braseada e molho de bulhão pato
Low temperature pink snapper,
razor fish juices, braised sweet potato and bulhão pato sauce
- Bacalhau à Brás** € 32,00
com cebola roxa frita e pétalas de tomate confitado
Bacalhau à Brás codfish
with fried purple onion and confit tomato petals
- Robalo de linha braseado** € 55,00
com pimento piquillo recheado com mexilhão,
salsifis e molho de clorofila
Braised hand fished sea bass
with mussel stuffed piquillo pepper, salsifis and chlorophyll sauce

Carnes

MEAT

- Leitão confitado a baixa temperatura,** € 39,00
aro de batata e puré de cenoura, rebentos de legumes baby
Low temperature confit black pork suckling pig,
potato arch and carrot purée, baby vegetables sprouts
- Lombinho de carne Angus,** € 49,00
espinafres salteados,
batata Delfina recheada com alho preto e queijo da Serra
Angus beef sirloin,
sautéed spinach, black garlic and Serra cheese stuffed Da Delfina potato
- Peito de faisão recheado com boletos,** € 29,00
puré de topinambour, tatin de ruibarbo e espargos verdes panados
Bolete mushroom stuffed pheasant breast,
topinambour purée, rhubarb tatin and bread crumbed green asparagus

Menu Degustação

TASTING MENU

Salada de beterraba marinada com maracujá,
presunto de pata negra, amoras e morangos frescos,
crocante de batata-doce e gelado de rábano picante
Passion fruit marinated beetroot salad,
pata negra smoked ham and wild berries, sweet potato crispy
and horseradish ice cream

Aveludado de milho e gengibre
com bavaroise de mariscos e camarão rosa
Corn and ginger cream soup
with seafood bavaroise and pink shrimp

Pargo rosa a baixa temperatura,
sucos de lingueirão, batata-doce braseada e molho de bulhão pato
Low temperature pink snapper,
razor fish juices, braised sweet potato and bulhão pato sauce

Leitão confitado a baixa temperatura,
aro de batata e puré de cenoura, rebentos de legumes baby
Low temperature confit black pork suckling pig,
potato arch and carrot purée, baby vegetables sprouts

Crème Brûlée de gengibre,
pêra confitada em caramelo de especiarias
e telha crocante de Pain d'Épice com gelado de mel
Ginger Crème Brûlée,
spice caramel confit pear and Pain d'Épice crispy with honey ice cream

Café e mignardises
Coffee and mignardises

Preço por pessoa / Price per person

€ 78,00

(Mínimo duas pessoas / Minimum two people)