






COUVERT

Seleção de manteigas e pão do Chef, azeite virgem extra e amuse-bouche € 4,9
Selection of Chef's butters and bread, extra virgin olive oil and amuse-bouche
Sélection de beurres et pains du Chef, huile d'olive vierge extra et amuse-bouche
Selección de mantequillas y pan del Chef, aceite de oliva virgen extra y amuse-bouche

ENTRADAS / STARTERS


 **Lingueirão, arroz, pimento fumado, coentro e caviar Guba** € 22
Razor-clams, rice, smoked bell pepper, coriander and Guba caviar
Couteau-gaine riz, piment fumé, coriandre et caviar Guba
Longueirón, arroz, pimiento ahumado, cilantro y caviar Guba

  **Choux de cogumelos, bróculos grelhados, couve flor, papada de porco** € 19
Mushrooms Choux, grilled broccoli, cauliflower and pork "papada"
Choux champignons, broccolis grillés, chou-fleur et "papada" porc
Choux de champiñones, brócolis asados, coliflor y "papada" de cerdo

 **Vieira corada, algas, beurre blanc, bimis e Granny Smith** € 19
Seared scallop, seaweed, beurre blanc, bimis and Granny Smith
Coquille St.Jacques, caramélisé, algues, beurre blanc et Granny Smith
Vieira dorada, algas, beurre blanc, bimis y Granny Smith



PEIXE / FISH

Bacalhau da Noruega confitado, espargos grelhados e topinambur € 31
Cured Norway Cod, grilled asparagus and topinambur
Morue Norvège confite, asperges grillés et topinambur
Bacalao de Noruega confitado, espárragos asados y topinambur



 **Peixe do Atlântico corado, amêijoa, gratin de batata doce e esparregado** € 33
Seared Atlantic fish, clam, sweet potato gratin and spinach purée
Poisson de l'Atlantique caramélisé, palourde, gratin de patates douces et purée de épinards
Pescado del Atlántico dorado, almeja, gratin de boniato y puré de espinaca









CARNE / MEAT

-  **Rabo de boi, pera Rocha, purê de ervilha, couve de Bruxelas, pickle de cenoura e pastinaca** € 31
Oxtail, "Rocha" pear, pea purée, Brussel sprouts, carrot pickle and parsnip
Queue de boeuf, poire "Rocha", purée de pois, chou de Bruxelles, pickle carotte et panais
Rabo de toro, pera "Rocha", puré de guisantes, col de Bruselas, pickle de zanahoria y chirivía
-  **Magret de pato, purê de cenoura fumada, maçã reineta e couve lombarda** € 32
Duck Magret, smoked carrot puree, "Reineta" apple and savoy cabbage
Magret de canard, purée de carottes fumées, pomme reinette et chou de savoie
Magret de pato, puré de zanahoria ahumada, manzana reineta y coles de Milán

DA HORTA PARA A MESA / FROM THE GARDEN TO THE TABLE

-   **Moussaka com Chevre, selecção de legumes, molho com aromas de lima e óleo de palma** € 26
Moussaka with Chevre, vegetables selection, lime and palm oil flavoured sauce
Moussaka avec Chèvre, sélection de légumes, sauce au citron vert et huile de palme
Musaca con Chevre, selección de verduras, salsa aromatizada con lima y aceite de palma

SOBREMESAS / DESSERTS

-   **Semifrio de avelã, Sagu e gelado de Ginjinha** €13
Hazelnut semifreddo, Sagu and "Ginjinha" liquor ice cream
Semi-froid de noisette, Sagu et glace au "Ginjinha"
Semifrío de avellana, Sagú y helado de "Ginjinha"
-   **Profiteroles de chocolate branco, kiwi, e granizado de framboesa** € 13
Profiteroles of white chocolate, kiwi and raspberry granite
Profiteroles de chocolat blanc, kiwi et glace de framboise
Profiteroles de chocolate blanco, kiwi y granizada de frambuesa
-   **Gelado caseiro de pastel de nata, mil folhas, gel de limão e canela** € 8
Homemade Portuguese custard pie ice-cream, mille-feuilles, lemon gel and cinnamon
Glace artisanale au Pastel de Nata, mille-feuille, gel de citron et cannelle
Helado casero de Pastel de Nata, milhojas, gel de limón y canela



QUEIJOS NACIONAIS / PORTUGUESE CHEESE

Tábua de 4 Queijos Portugueses, Tostas e Doce da casa

€ 18

Portuguese cheese platter with toasts and homemade Jam

Quatre plateau de fromages portugais, toast et confiture maison

Tabla de cuatro quesos portugueses, tostadas y mermelada casera

QUEIJOS | CHEESES | FROMAGE | QUESO

Queijo Chèvre, Granja dos Moinhos

Queijo de Ovelha curado Reserva DOP

Queijo da Ilha 24 Meses, S. Jorge

Queijo Amanteigado Flor da Serra Cabra DOP

OBSERVAÇÕES | NOTES | RAPPORTS | OBSERVACIONES

Caso tenha alguma intolerância alimentar, por favor informe o empregado de mesa.

If you have any food intolerance, please inform your waiter.

Informez nous si vous avez une intolérance alimentaire.

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, informe a su camarero.

Caso pretenda dividir ou partilhar, será acrescido um valor de 40% do valor do prato por pessoa (entradas e pratos principais).

In case you want to share one of our dishes (starter and main course), an amount of 40% will be added to its price per person.

Une franchise de 40% sera prélevée sur le prix d'un plat, en cas de partage par personne.

Si quieres compartir uno de nuestros platos, se agregará un valor del 40% al precio del mismo por persona.



Sem Glúten
Gluten Free



Com Glúten
With Gluten



Sem Lactose
Lactose Free



Com Lactose
With Lactose



Vegetariano
Vegetarian