



COUVERT

Seleção de manteigas e pão do Chef, azeite virgem extra e amuse-bouche

€ 4,9

Chef's butters and bread Selection, 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



Shitake, ovo, papada de porco, espargos silvestres

€ 18

Shitake, egg, pork papada, wild asparagus

Shitake, œuf, porc papada, asperge sauvage

Shitake, huevo, papada de cerdo, espárrago silvestre



Bica braseada, textura de coentros e beterraba, emulsão de alho, funcho grelhado e tomate cereja

€ 19

Braised Pagellus coriander and beetroot texture, garlic emulsion, grilled fennel and cherry tomato

Pagellus braisé, texture de coriandre et de betterave, émulsion à l'ail, fenouil et tomate cerise

Pagellus estofado, textura de cilantro y remolacha, emulsión de ajo, hinojo asado y tomate cherry



Sapateira, aveludado de batata e alho francês e crocante de beterraba

€ 20

Crab, potato and leek velouté, beetroot tuiles

Crabe, velouté de pommes de terre, poireaux tuiles de betterave

Buey de mar, crema de patata y puerro y crumble de remolacha

PEIXE / FISH



Bacalhau curado confitado, grelos, puré de grão, molho de chalota caramelizada, coentros e crumble de azeitona

€ 33

Cured confit cod, turnip greens, mashed chickpeas, caramelized shallot sauce, coriander and olive crumble

Morue séchée confite, pousses, purée de pois chiches, sauce à l'échalote caramélisée, crumble à la coriandre et aux olives

Bacalao curado confitado, brotes, puré de garbanzos, salsa de chalota caramelizada, cilantro y crumble de aceitunas



Peixe do Atlântico, funcho com vinagrete de Pêra Rocha, courgette e molho de cenoura

€ 33

Seared Atlantic fish, fennel with Rocha Pear Vinaigrette, courgette and carrot sauce

Poisson de l'Atlantique, fenouil et vinaigrette à la poire Rocha, sauce aux courgettes et aux carottes

Pescado del Atlántico, hinojo con vinagreta de pera Rocha, courgette y salsa de zanahoria



CARNE / MEAT

-  **Lombo de Veado, terrina de foie gras, beterraba, nabo, batata duquesa e molho de arando** € 33
Venison loin, foie gras terrine, beetroot, turnip and duchess potato escalope with cranberry sauce
Longe de chevreuil, terrine de foie gras, betteraves, navets, pommes de terre duchesse et sauce aux cranberries
Lomo de venado, terrina de foie gras, remolacha, nabos, patatas duquesa y salsa de arándanos
-   **Bochecha de novilho , puré de castanha, fava com bacon e abóbora assada** €32
Veal cheek, chestnut puree, fava beans with bacon and roasted pumpkin
Joues de bœuf, purée de châtaignes, haricots au bacon et potiron rôti
Carrillada de ternera, puré de castañas, habas con bacon y calabaza asada

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

-    **Todos os dias preparamos com os produtos mais frescos uma opção vegetariana** € 28
Every day we prepare a vegetarian option with the freshest products
Chaque jour, nous préparons une option végétarienne avec les produits les plus frais
Todos los días preparamos una opción vegetariana con los productos más frescos

SOBREMESAS / DESSERTS

-   **Gelado caseiro de castanha e hibiscos, calda de passas com moscatel e crumble de citrinos** € 8
Homemade chestnut and hibiscus ice cream, sultana syrup with moscatel and citrus crumble
Glace maison à la châtaigne et à l'hibiscus, sirop de sultanine avec moscatel et crumble aux agrumes
Helado casero de castañas e hibisco, jarabe de sultanas con moscatel y crumble de citricos
-   **Brownie de batata doce, gelado de "pumpkin spice" e creme de cenoura** € 13
Sweet potato brownie, pumpkin spice ice cream and carrot cream
Brownie à la patate douce, pumpkin spice et crème de carotte
Brownie de boniato, helado de pumpkin spice y crema de zanahoria
-   **Ovo de maracujá e lichia em chocolate branco, bolo de esponja de pistachio, romã e kataifi** € 13
Passion fruit and lychee egg in white chocolate, pistachio sponge cake, romaine and kataifi
Œuf de litchi et fruit de la passion au chocolat blanc, génoise à la pistache, romaine et kataifi
Huevo de maracuyá y lichi en chocolate blanco, bizcocho de pistacho, granada y kataifi



QUEIJOS NACIONAIS / PORTUGUESE CHEESE

Tábua de 4 Queijos Portugueses, Tostas e Doce da casa

€ 19

Portuguese cheese platter with toasts and homemade Jam

Plateau de quatre 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.

O restaurante disponibiliza um livro de reclamações.

The restaurant provides a complaint book.

Le restaurant met à disposition un livre de réclamations.

El restaurante proporciona un libro de quejas.



Sem Glúten
Gluten Free



Com Glúten
With Gluten



Sem Lactose
Lactose Free



Com Lactose
With Lactose



Vegetariano
Vegetarian