








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





-  **Aveludado de citrinos, cavala curada e algas marinhas** € 18
Citrus velouté, cured mackerel and seaweed
Velouté d'agrumes, maquereau rissolé et algues
Creme de cítricos, cabala colorado y las algas
-  **Terrina de polvo, pimento vermelho e shiso** € 20
Octopus, red pepper and shiso
Poulpe, poivron rouge et shiso
Pulpo, pimiento rojo y shiso
-  **Biscoito de morcela e queijo de S. Jorge, boletus nacionais, puré de batata-doce e trufa negra** € 24
Biscuit with morcela and S. Jorge cheese, Portuguese boletus, sweet potato puree and black truffle
Biscuit morcela et fromage S. Jorge, bolet nationaux, purée de patates douces et truffe noire
Galleta de morcela y queso S. Jorge, boletus nacionales, puré de boniato y trufa negra

PEIXE / FISH

-  **Bacalhau com salsifi e abóbora** € 30
Codfish with salsify and pumpkin
Morue aux salsifis et au potiron
Bacalao con salsifíes y calabaza
-  **Peixe do Atlântico, alho francês, batata fondant e coentros** € 32
Atlantic fish, leek, fondant potatoes and coriander
Poisson de l'Atlantique, poireaux, pommes de terre fondantes et coriandre
Pescado del Atlántico, puerro, patatas fondant y cilantro









CARNE / MEAT

-   **Coelho com cinza de alecrim, adobo de tangerina e especiarias, mil folhas de grão e maçã verde** € 32
Rabbit with rosemary ash, tangerine and spices adobo, chickpea, and green apple mille-feuille
Lapin à la cendre de romarin, mandarine et épices adobo, feuilleté grains et pomme verte
Conejo con ceniza de romero, adobo de mandarina y especias, hojaldre de grano y manzana verde
-   **Bochecha de novilho, trigo sarraceno, beterraba e daikon** € 30
Veal cheek, buckwheat, beetroot and daikon
Joue de Veau, blé sarrasin, betterave et daikon
Carrilera de ternera trigo sarraceno, remolacha y daikon

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

-    **Todos os dias preparamos com os produtos mais frescos uma opção vegetariana** € 26
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

-   **Chocolate branco com cardamomo, chocolate branco com matcha e chocolate negro** €12
White chocolate with cardamom, white chocolate with matcha and dark chocolate
Chocolat blanc avec cardomone, chocolat blanc au matcha et chocolat noir
Chocolate blanco con cardamomo, chocolate blanco con matcha y chocolate negro
-   **Banana da Madeira flambéed, bolo de chocolate, curt de caramelo e gelado de grand marnier** € 14
Madeira banana flambéed, chocolate cake, caramel curt and grand marnier ice cream
Banane Madeira flambé, gâteau au chocolat, caramel et glace au grand marnier
Plátano de Madeira flambeado, pastel de chocolate, caramelo y helado de grand marnier
-   **Gelado de toucinho, marmelo com vinho do porto branco, crumble de amêndoa e pólen** € 8
Pork Belly ice cream, quince with white Port wine, almond crumble, and pollen
Glace au *toucinho*, coings au Porto blanc, crumble d'amandes et pollen
Helado de *toucinho*, membrillo con vino blanco de Oporto, crumble de almendras y polen



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

Cuatro tabla de 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