

Entradas

Starters

Sopa do Mar	8.50
Rich Fish and Seafood soup	
Terrina de foie gras, compota ligeira de pêra e xarope de Moscatel	12.50
Foie gras terrine, light pear compote, Moscatel syrup	
Tataki de atum, puré de abacate e pico de gallo	12.50
Tuna tataki, avocado and pico de gallo	
Carpaccio de novilho com pistacho, tomate seco e parmesão	11.50
Veal carpaccio with goat cheese, olives and sundried tomatoes	
Vieiras braseadas com pepino, maçã e aipo	12.50
Seared scallops, cucumber, apple and celery salad	
Salada de beterraba com avelã e queijo de cabra	8.50
Beetroot salad with hazelnuts and goat cheese - V	

Pratos Principais

Main courses

Tranche de salmão com puré de abóbora, feijão de soja e bacon crocante	19.50
Sautéed salmon with pumpkin purée, soya beans and crispy bacon	
Bacalhau de cura Portuguesa, migas de espinafre e berbigão	21.50
Codfish with spinach bread purée and cockles	
Polvo à lagareiro com batatinhas de coentrada	23.50
Roasted octopus with coriander sautéed new potatoes	
Cachaço de porco preto 12H, arroz cremoso de tomate e ervilha, sucos da cozedura	18.50
12H Pork neck, creamy tomato rice with green pea, cooking juices	
Magret de Pato, risotto de abóbora, molho de especiarias	23.50
Duck magret with pumpkin and green bean risotto	
Chambão de borrego com tagine de legumes e grão de bico	24.00
Lamb shank with vegetable tagine	
Bife do lombo, espinafres, polenta de cogumelos e molho de trufa negra	24.50
Filet steak with spinach, mushrooms, polenta and black truffle sauce	
Risotto de camarão com espargos, camarão tigre salteado e amêndoa tostada	24.50
Shrimp risotto with sautéed Tiger Shrimp	
Risotto de cogumelos com lascas de Parmesão e aroma de Trufa Branca	19.50
Mushroom risotto with truffle oil - V	

Couvert 3,50€: variedade de pão, manteiga e pasta de tomate / requeijão

IVA incluído à taxa em vigor

V – Vegetariano/Vegetarian

Sobremesas

Desserts

Crème brûlée de citrinos e baunilha	4.50
Citrus and vanilla crème brûlée	
Bolo cremoso de chocolate e pêra escalfada em moscatel	5.50
Chocolate cake with Moscatel poached pears	
Panna Cotta de rum e limão, compota ligeira de ananás e maracujá	5.00
Panna cotta with light pineapple and passion fruit compote	
Arroz doce e morangos macerados em Moscatel	5.50
Rice pudding and Muscatel macerated strawberries	
Seleção de fruta	5.50
Fruit selection	
Tábua de queijos	9.50
Cheese Plate	

Por favor informe-nos se possuir alguma alergia ou outra restrição alimentar.
Please inform us if you have any allergy or other dietary restrictions.

Valet parking ao almoço aos fins de semana e todos os dias ao jantar
Valet parking at lunch time on weekends and everyday at dinner time

5.00