

PARA COMEÇAR | TODOS OS DIAS

STARTERS | EVERYDAY

SOPA DE FEIJOCA COM AGRIÃO E CREME DE NATA AZEDA

BEAN SOUP WITH WATERCRESS AND SOUR CREAM

ESCABECHE DE ROBALO EM CREME DE CALDEIRADA, ÓLEO DE COENTROS E TOSTA DE SEMENTES

SEA BASS ESCABECHE IN STEW CREAM, CORIANDER OIL AND SEED TOAST

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

POLVO SALTEADO COM SHITAKE EM AZEITE DE ALHO, ESPUMA DE PIMENTÃO E COUSCOUS DE LEGUMES E ESPINAFRES

SAUTÉED OCTOPUS WITH SHITAKE IN GARLIC OLIVE OIL, PAPRIKA FOAM AND VEGETABLE AND SPINACH COUSCOUS

BOCHECHA DE PORCO ESTUFADA LENTAMENTE EM VINHO TINTO COM PURÉ DE CASTANHAS E ALHO FRANCÊS

PORK CHEEK SLOWLY STEWED IN RED WINE WITH CHESTNUT AND LEEK PUREE

BRÁS DE LEGUMES COM OVO A BAIXA TEMPERATURA E AZEITONA NEGRA DESIDRATADA

VEGETABLE BRÁS WITH LOW TEMPERATURE EGG AND DEHYDRATED BLACK OLIVES

BACALHAU CONFITADO EM CAMA DE HUMMUS, TOMATE CHERRY CONFITADO E PACK CHOY

CONFIT COD ON HUMMUS BED, CONFIT CHERRY TOMATOES AND PACK CHOY

FRANGO AGRIDOCE COM AMÊNDOA TORRADA, LEGUMES GRELHADOS E COUSCOUS

SWEET AND SOUR CHICKEN WITH ROASTED ALMONDS, GRILLED VEGETABLES AND COUSCOUS

LASANHA DE LEGUMES ASSADOS COM TELHA DE PARMESÃO

ROASTED VEGETABLES LASAGNE WITH PARMESAN TILE

ARROZ DA NOSSA COSTA COM CRUSTÁCEOS, MALAGUETA E LIMA

RICE FROM OUR COAST WITH CRUSTACEANS, CHILLI AND LIME

MAGRET DE PATO COM BATATA-DOCE ASSADA EM CÔCO E LEGUMES BABY

DUCK MAGRET WITH COCONUT-ROASTED SWEET POTATO AND BABY VEGETABLES

ESTUFADO DE LEGUMES COM ABOBORA HOKKAIDO, BATATA-DOCE, TOMATE E OVO A BAIXA TEMPERATURA

VEGETABLE STEW WITH HOKKAIDO PUMPKIN, SWEET POTATO, TOMATO AND EGG AT LOW TEMPERATURE

SEGUNDA-FEIRA
MONDAY

TERÇA-FEIRA
TUESDAY

QUARTA-FEIRA
WEDNESDAY

DOURADA EM PAPELOTE COM PURÉ DE COENTROS E ERVILHA TORTA SEA BREAM BAKED IN PAPELOTE WITH CORIANDER PURÉE AND PEAS	
NACO DE NOVILHO COM RISOTO DE ESPARGOS VERDES BEEF TENDERLOIN WITH GREEN ASPARAGUS RISOTTO	QUINTA-FEIRA THURSDAY
ARROZ CALDOSO DE MISTURA DE COGUMELOS FLORESTAIS E CASTANHAS AROMATIZADO COM AÇAFRÃO BROTHY RICE WITH FOREST MUSHROOMS MIX AND CHESTNUTS, FLAVOURED WITH SAFFRON	
FILETES DE PESCADA EM PANKO COM ARROZ DE FEIJÃO ENCARNADO HAKE FILLETS IN PANKO WITH RED BEAN RICE	
SECRETOS DE PORCO PRETO COM GRELOS SALTEADOS AO ALHO, BATATA A MURRO AO SAL E VINHO DO PORTO SLICE PORK BELLY WITH SAUTÉED GREENS IN GARLIC, SALT POTATOES AND PORT WINE	SEXTA-FEIRA FRIDAY
TAGLIATELLI ENVOLTO EM PESTO E MANJERICÃO COM TOMATE CHERRY TAGLIATELLI WRAPPED IN PESTO AND BASIL WITH CHERRY TOMATOES	

SOBREMESAS | TODOS OS DIAS

DESSERTS | EVERYDAY

MIL FOLHAS DE BAILEYS E CHOCOLATE NEGRO

BAILEYS MILLE-FEUILLE AND DARK CHOCOLATE

LEITE CREME AROMATIZADO COM FRUTOS VERMELHOS

LEITE CREME FLAVORED WITH RED BERRIES

SELEÇÃO DE FRUTA LAMINADA

SLICED FRUIT SELECTION

Entrada

Starter

Prato Principal

Main Course

Água ou Refrigerante ou Copo de Vinho

Water or Soft Drink or Glass of Wine

Café ou Chá

Coffee or Tea

22€ por pessoa

22€ per person

Entrada

Starter

Prato Principal

Main Course

Sobremesa

Dessert

Água ou Refrigerante ou Copo de Vinho

Water or Soft Drink or Glass of Wine

Café ou Chá

Coffee or Tea

25€ por pessoa

25€ per person