

PARA COMEÇAR | TODOS OS DIAS

STARTERS | EVERYDAY

CREME DE FEIJÃO PRETO COM BACON TOSTADO E CROCANTE DE ALHO FRANCÊS

BLACK BEAN CREAM WITH ROASTED BACON AND CRISPY LEEK

COGUMELOS FLORESTAIS À BOLHÃO PATO COM TOSTA DE SEMENTES

FOREST MUSHROOMS "BOLHÃO PATO" STYLE WITH SEED TOAST

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

LOMBO DE BACALHAU A BAIXA TEMPERATURA EM MIGAS DE BROA DE MILHO COM FEIJÃO, GRELOS E AZEITE DO DOURO

CODFISH LOIN AT LOW TEMPERATURE IN CORNBREAD CRUMBS WITH BEANS, SPROUTS AND DOURO OLIVE OIL

MAGRET DE PATO COM ESTUFADO DE FAVAS, ENCHIDOS E PÊRA CARAMELIZADA

DUCK MAGRET WITH BROAD BEAN STEW, PORTUGUESE SAUSAGES AND CARAMELISED PEARS

ESTUFADO DE SOJA COM COUVE PORTUGUESA E FEIJÃO MANTEIGA ACOMPANHADO DE ARROZ NO FORNO

SOYA STEW WITH PORTUGUESE CABBAGE AND BUTTER BEANS SERVED WITH OVEN RICE

FILETES DE POLVO COM ARROZ DO MESMO

OCTOPUS FILLETS WITH OCTOPUS RICE

SECRETOS DE PORCO PRETO COM GRELOS SALTEADOS AO ALHO, BATATA A MURRO AO SAL E VINHO DO PORTO

SLICED PORK BELLY WITH SAUTÉED GREENS WITH GARLIC, "BATATA A MURRO" WITH SALT AND PORT WINE

TEMPURA DE TOFU COM HOKAIDO ASSADA COM CÔCO E CREME DE COUVE-FLOR

TOFU TEMPURA WITH HOKAIDO BAKED WITH COCONUT AND CAULIFLOWER CREAM

SALMÃO TOSTADO COM SÉSAMO, POLENTA DE BETERRABA ENVOLTA EM PACK CHOI E MOLHO PESTO

TOASTED SALMON WITH SESAME, BEETROOT POLENTA WRAPPED IN PACK CHOI AND PESTO

FILETES DE FRANGO PANADOS EM PANKO COM ARROZ DE FEIJÃO ENCARNADO

CHICKEN FILLETS BREADED IN PANKO WITH RED BEAN RICE

ESPETADA DE SEITAN COM AMEIXA, COUSCOUS E ESTUFADO DE LEGUMES

SEITAN SKEWERS WITH PLUMS, COUSCOUS AND VEGETABLE STEW

SEGUNDA-FEIRA
MONDAY

TERÇA-FEIRA
TUESDAY

QUARTA-FEIRA
WEDNESDAY

<p>BOLINHOS DE BACALHAU COM MAIONESE DE ALHO E WASABI EM ARROZ DE TOMATE E COENTROS <i>BOLINHOS DE BACALHAU</i> WITH GARLIC AND WASABI MAYONNAISE ON TOMATO AND CORIANDER RICE</p>	<p>QUINTA-FEIRA THURSDAY</p>
<p>OSSOBUCO ESTUFADO EM VINHO TINTO EM CAMA DE BATATA-DOCE ASSADA E LEGUMES BABY OSSOBUCO STEWED IN RED WINE ON A BED OF ROAST SWEET POTATO AND BABY VEGETABLES</p>	
<p>BRÁS DE LEGUMES COM OVO A BAIXA TEMPERATURA E AZEITONA NEGRA DESIDRATADA VEGETABLE "BRÁS" WITH LOW TEMPERATURE EGG AND DEHYDRATED BLACK OLIVES</p>	
<p>ROBALO GRELHADO EM PURÉ DE BATATA, TRUFADO COM COENTROS, TOMATE CONFITADO E MOLHO DE MANTEIGA BRANCA GRILLED SEA BASS ON MASHED POTATO, TRUFFLED WITH CORIANDER, TOMATO CONFIT AND WHITE BUTTER SAUCE</p>	<p>SEXTA-FEIRA FRIDAY</p>
<p>NACO DE NOVILHO COM RISOTO DE ESPARGOS VERDES SIRLOIN WITH GREEN ASPARAGUS RISOTTO</p>	
<p>ARROZ CALDOSO DE MISTURA DE COGUMELOS FLORESTAIS E CASTANHAS AROMATIZADO COM AÇAFRÃO FOREST MUSHROOMS MIXTURE AND CHESTNUTS PORRIDGE RICE FLAVOURED WITH SAFFRON</p>	

SOBREMESAS | TODOS OS DIAS

DESSERTS | EVERYDAY

<p>BROWNIE DE CHOCOLATE E AVELÃ COM GELADO DE BAUNILHA CHOCOLAT BROWNIE AND HAZELNUT WITH VANILLA ICE CREAM</p>
<p>PAVLOVA COM CREME DE PERA E MARMELO AROMATIZADO COM VINHO DO PORTO PEAR AND QUINCE CREAM PAVLOVA FLAVOURED WITH PORT WINE</p>
<p>SELEÇÃO DE FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT SELECTION</p>

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