

PARA COMEÇAR | TODOS OS DIAS

STARTERS | EVERYDAY

CREME DE ERVILHAS COM PRESUNTO DESIDRATADO

PEA CREAM WITH DEHYDRATED HAM

CEVICHE E TEMPURA DE CAVALA COM BATATA-DOCE, MILHO TOSTADO E GRANIZADO DE LECHE DE TIGRE

MACKEREL CEVICHE AND TEMPURA WITH SWEET POTATO, TOASTED CORN AND FROZEN LECHE DE TIGRE SLUSH

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

SALMÃO TOSTADO COM MIGAS DE FEIJÃO ENCARNADO E GRELOS AO ALHO COM AZEITE DO DOURO

TOASTED SALMON WITH ROASTED BREAD AND RED BEANS AND TURNIP GREENS IN GARLIC WITH DOURO OLIVE OIL

SECRETOS DE PORCO PRETO COM AÇORDA DE ESPARGOS VERDES E OVO A BAIXA TEMPERATURA

SLICED IBERIAN PORK BELLY WITH GREEN ASPARAGUS AND LOW TEMPERATURE EGG

BRÁS DE LEGUMES COM OVO A BAIXA TEMPERATURA E AZEITONA DESIDRATADA

VEGETABLES BRÁS WITH LOW TEMPERATURE EGG AND DEHYDRATED BLACK OLIVE

GAROUPA FUMADA COM TÁRTARO DE FAVAS, TOMATE E MAÇA VERDE

SMOKED GROUPER WITH BROAD BEANS TARTAR, TOMATO AND GREEN APPLE

FILETES DE FRANGO PANADOS EM PANKO COM ARROZ DE TOMATE E FEIJÃO ENCARNADO

CHICKEN FILLETS BREADED WITH PANKO AND FINE HERBS WITH TOMATO AND RED BEANS RICE

ARROZ CALDOSO DE MISTURA DE COGUMELOS FLORESTAIS E AÇAFRÃO

MUSHROOMS PORRIDGE RICE AND SAFFRON

FILETES DE POLVO COM ARROZ DO MESMO

OCTOPUS FILLET WITH OCTOPUS RICE

TORNEDÓ DE NOVILHO ENVOLTO EM BACON SOBRE BATATA ROSTI DE LEGUMES E PARMESÃO COM REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO

VEAL STEAK IN BACON WITH VEGETABLES AND PARMESAN ROSTI POTATOES WITH PORT WINE REDUCTION

TEMPURA DE TOFU COM HOKAIDO ASSADA COM COCO E CREME DE COUVE FLOR

TOFU TEMPURA WITH HOKAIDO PUMPKIN ROASTED WITH COCONUT AND CAULIFLOWER CREAM

SEGUNDA-FEIRA
MONDAY

TERÇA-FEIRA
TUESDAY

QUARTA-FEIRA
WEDNESDAY

CALDEIRADA DE PEIXES, ITO TOGARASHI E ESPARGOS VERDES FISH STEW, ITO TOGARASHI AND GREEN ASPARAGUS	QUINTA-FEIRA THURSDAY
MAGRET DE PATO COM BATATA-DOCE ASSADA, BROCOLINNI SALTEADO AO ALHO E REDUÇÃO DE MOSCATEL E ALECRIM DUCK MAGRET WITH ROASTED SWEET POTATOES, SAUTEED IN GARLIC BROCOLINI AND MOSCATEL AND ROSEMARY REDUCTION	
RISOTO DE BETERRABA COM ESPARGOS VERDES E AMÊNDOA TORRADA BEETROOT RISOTO WITH GREEN ASPARAGUS AND TOASTED ALMONDS	
ARROZ CALDOSO DE BACALHAU, TOMATE SECO E SALICÓRNIA CODFISH PORRIDGE RICE, DRYED TOMATO AND SAMPHIRE	SEXTA-FEIRA FRIDAY
LOMBINHO DE PORCO ASSADO COM MOSTARDA E MEL, BATATA A MURRO E GRELOS AO ALHO ROASTED PORK SIRLOIN WITH MUSTARD AND HONEY, ROASTED POTATOES AND TURNIP GREENS IN GARLIC	
AÇORDA DE LEGUMES GRELHADOS COM OVO A BAIXA TEMPERATURA GRILLED VEGETABLES AÇORDA WITH LOW TEMPERATURE EGG	

SOBREMESAS | TODOS OS DIAS

DESSERTS | EVERYDAY

BROWNIE DE CHOCOLATE E AVELÃ COM GELADO DE BAUNILHA

CHOCOLAT AND HAZELNUT BROWNIE AND VANILLA ICE CREAM

STRUDEL DESCONTRUÍDO DE BANANA E MARACUJÁ

DECONSTRUCTED BANANA AND PASSIONFRUIT STRUDEL

SELEÇÃO DE FRUTA LAMINADA

SLICED FRUIT SELECTION

Entrada Starter	Entrada Starter
Prato Principal Main Course	Prato Principal Main Course
Água ou Refrigerante ou Copo de Vinho Water or Soft Drink or Glass of Wine	Sobremesa Dessert
Café ou Chá Coffee or Tea	Água ou Refrigerante ou Copo de Vinho Water or Soft Drink or Glass of Wine
22€ por pessoa 22€ per person	Café ou Chá Coffee or Tea
	25€ por pessoa 25€ per person