

### PARA COMEÇAR | TODOS OS DIAS

STARTERS | EVERYDAY

#### CREME DE ABÓBORA ASSADA COM GORGONZOLA E PINHÃO TOSTADO

ROASTED PUMPKIN CREAM WITH GORGONZOLA AND TOASTED PINE NUTS

#### TATAKI DE ATUM COM COULIS DE PIMENTOS, WAKAME E CALDO DE KOMBU

TUNA TATAKI WITH PEPPER COULIS, WAKAME AND KOMBU BROTH

### 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

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

## SOBREMESAS | TODOS OS DIAS

DESSERTS | EVERYDAY

**TORTA DE LARANJA COM CREME DE CAFÉ**  
CHOCOLAT AND HAZELNUT BROWNIE AND VANILLA ICE CREAM

**LEITE CREME AROMATIZADO COM FRUTOS VERMELHOS**  
"LEITE CREME" FLAVOURED 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