

PARA COMEÇAR | TODOS OS DIAS

STARTERS | EVERYDAY

GASPACHO DE TOMATE COM SORBET DE TOMATE E MANJERICÃO

TOMATO GAZPACHO WITH TOMATO AND BASIL SORBET

COUVE FLOR COM BROCOLINNI SALTEADO EM AZEITE E ALHO, AMÊNDOA TORRADA E SABAYON DE FLOR DE SABUGUEIRO

CAULIFLOWER WITH SAUTÉED BROCOLINNI IN OLIVE OIL AND GARLIC, TOASTED ALMONDS AND ELDERFLOWER SABAYON

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	
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	QUINTA-FEIRA THURSDAY
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	
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	SEXTA-FEIRA FRIDAY
AÇORDA DE LEGUMES GRELHADOS COM OVO A BAIXA TEMPERATURA GRILLED VEGETABLES AÇORDA WITH LOW TEMPERATURE EGG	

SOBREMESAS | TODOS OS DIAS

DESSERTS | EVERYDAY

TORTA DE LARANJA COM CREME DE CAFÉ

ORANGE PIE WITH COFFEE CREAM

CHOCOLATE E FRUTOS VERMELHOS

RED BERRIES AND CHOCOLAT

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