

Couvert 4,60 €

Entradas *Appetizers*

Queijo de Cabra em Crosta de Ervas, Molho de Mostarda Suave e Goiabada Goat's Cheese in a Herb Crust, Smooth Mustard Sauce and Guava	11,00 €
Pastel de Camarão Sobre o Seu Suco Shrimp Pastry over its Own Juice	13,00 €
Ravioli de Ervilhas de Quebrar e Ovo com Salteado de Tomates Cereja Snow Pea Ravioli and Egg with Sautéed Cherry Tomatoes	13,00 €
Carpaccio de Novilho Selado com Ervas e Azeitonas, Sabores Ibéricos Beef Carpaccio Sealed with Herbs and Olives, Iberian Flavors	14,00 €
Rolo de Salmão Marinado com o Seu 'Caviar' Marinated Sole of Salmon with its 'Caviar'	14,00 €
Vieiras Alouradas com Bresaola e Molho Piperade Golden Scallops Bresaola and 'Piperade' Sauce	15,00 €
Gambas Crocantes Sobre Folhas da Época e Chutney de Manga Crispy Prawns over Seasonal Leaf Salad and Mango Chutney	15,00 €
Creme de Tomate com Fondue de Queijo e Ervas Cream of Tomato Soup with 'Fondue' of Cheese and Herbs	8,00 €
Sopa de Peixes à Albatroz Albatroz Soup of Fish	11,00 €

Mediterrânico *Mediterranean*

Risotto de Legumes Primavera e Manjeriço Spring Vegetable and Basil Risotto	16,00 €
Açorda de Gambas com Coentros Bread Stew with Prawns and Coriander	17,00 €
Paella de Mariscos e Ibérico Shellfish and Iberian Pork Paella	20,00 €
Risotto do Mar Seafood Risotto	22,00 €

Peixe e Marisco *Seafood*

A Simplicidade do Peixe com Legumes Salteados The Simplicity of Fish with Sautéed Vegetables	
Bacalhau Grelhado - Grilled Codfish	20,00 €
Robalo na Grelha - Grilled Sea Bass	30,00 €
Linguado (grelhado ou 'meuniere') - Sole (grilled or 'meuniere')	€/ Kg
Robalo ao Sal ou no Forno à Portuguesa (2 pax) - Sea Bass Baked in Salt or Traditionally Oven-Baked (2 pax)	€/ Kg
Naco de Bacalhau Assado e Salteado de Grelos, Salada de Morrões e Azeitonas Baked Codfish and Sautéed Turnip Greens, 'Padrón' Pepper Salad and Olives	20,00 €
Raia Dourada com Chalotas e Açorda de Camarão Golden Skate with Shallot and Bread Stew of Shrimp	23,00 €
Peixe Galo Alourado e Couscous Mediterrânico com Molho Guisado ao Pernod Golden John Dory and Mediterranean Couscous with Stewed Pernod Sauce	24,00 €
Pregado Crocante sobre Brusqueta de Legumes Crispy Turbot over a Vegetable Bruschetta	26,00 €
Lombo de Robalo Sobre Mil Folhas de Tomate Confit e Emulsão de Piperade Baked Loin of Sea Bass with Confit Tomato 'Mille Feuille' and a 'Piperade' Emulsion	30,00 €

Carne *Meat*

Peito de Pato Glaceado, Pancetta e Batatinhas com Chalotas e Especiarias Seared Breast of Duck with Pancetta, Baby Potatoes with Shallots and Spices	20,00 €
Naco de Vitela Crocante com Topo de Cogumelos, Lima e Queijo Fundida Crispy Veal Topped with Mushrooms, Lime and Grated Cheese	22,00 €
O Bife Tártaro do Maître Preparado ao Vivo Maître's Rare Beef Tartar Prepared Live	24,00 €
Pá de Borrego no Forno Envolto com Ervas, Grãos Aromáticos e Batatas do Pingo Shoulder of Lamb with Aromatic Herbs, Chickpeas and Potatoes	24,00 €
Entrecôte Grelhado e Emulsão com Chalotas Caramelizadas, Batatas e Verduras (2 pax) Grilled Entrecôte and Caramelized Shallot Emulsion, Potatoes and Vegetables (2 pax)	44,00 €

Menu Degustação *Degustation Menu*

40,00 €

Gambas Crocantes Sobre Folhas da Epoca e Chutney de Manga

Crispy Prawns over Seasonal Leaf Salad and Mango Chutney

Ravioli de Ervilhas de Quebrar e Ovo com Salteado de Tomates Cereja

Snow Pea Ravioli and Egg with Sautéed Cherry Tomatoes

Pregado Crocante sobre Brusqueta de Legumes

Crispy Turbot over a Vegetable Bruschetta

Naco de Vitela Crocante com Topo de Cogumelos, Lima e Queijo Fundida

Crispy Veal Topped with Mushrooms, Lime and Grated Cheese

Soufflé de Lima em Croute e Morangos em calda Fresca

Lime Soufflé 'en Croute' with Strawberries in Fresh Syrup

Seleção Criança *Children's Selection*

Porção Crianças

Childrens Portion

Linguini à Bolonhesa

Linguini with Bolonaise Sauce

12,00 €

Esparguete com Tomate, Queijo e Frango

Spaghetti with Tomato, Cheese and Chicken

13,00 €

Hambúrguer com Ovo e Batata Frita

Beef Burger with Fried Egg and Fried Potatoes

14,00 €

Sobremesas *Desserts*

Mousse de Maracujá com Gelado de Côco e Rum

Passion Fruit Mousse with Coconut-Rum Ice Cream

8,00 €

Tarte de Ricotta com um Sorvete de Pêssegos Flambeados

Ricotta Tart with Flambéed Peach Sorbet

8,00 €

Soufflé de Lima em Croute e Morangos em calda Fresca

Lime Soufflé 'en Croute' with Strawberries in Fresh Syrup

8,00 €

Soufflé de Laranja e Sorvete de Citrinos

Orange Soufflé and Citrus Sorbet

8,00 €

Crocante de Maças Bravo de Esmolfe e Telha de Avelãs

Crunchy Pie of 'Bravo de Esmolfe' Apples with a Crispy Leaf of Hazelnut

8,00 €

Crème Brulée de Marula e Bola Gelada de Canela

Crème Brulée with Marula Liqueur and Chilled Cinnamon Ice Cream

8,00 €

Frutas da Epoca

Season's Fruits

6,50 €

Prato de Queijos

Cheese Plate

13,00 €

Gelados e Sorvetes da Casa

Home-Made Ice Cream and Sorbet

8,00 €

Baunilha, Chocolate, Pistachio, Café com Licor de Avelã, Limão, Morango, Framboesa, Tangerina

Vanilla, Chocolate, Pistachio, Coffee with Hazelnut Liqueur, Lemon, Strawberry, Raspberry, Tangerine

IVA Incluído / VAT Included

Solicitamos a especial gentileza de evitar fumar e utilizar telemóveis durante a refeição.

We kindly request our guests to refrain from smoking and using mobile telephones during the meal.