



COUVERT

Seleção de manteigas e pão do Chef, azeite virgem extra e amuse-bouche






€ 4,9

Selection of Chef's butters and bread, extra virgin olive oil and amuse-bouche





Sélection de Beurres et Pains du Chef, Huile d'Olive Vierge Extra et amuse-bouche

Selección de Mantequillas y Pan del Chef, Aceite de Oliva Virgen Extra y amuse-bouche

ENTRADAS / STARTERS





-   **Ervilha, bimi, espargos e cogumelos silvestres** € 16
Peas, bimi, asparagus and wild mushrooms
Pois, bimi, asperges et champignons sauvages
Guisantes, bimi, espárragos y setas silvestres
-   **Tártaro de lingueirão, flocos de sarda, aipo, abóbora e tomate cereja em creme de alho francês espinafres** € 17
Razor clam tartare, mackerel flakes, celery, pumpkin and cherry tomatoes in leek and spinach cream
Tartare de couteaux de mer, flocons de maquereau, céleri, potiron et tomates cerises dans une crème de poireaux et d'épinards
Tartar de navajas, hojuelas de caballa, apio, calabaza y tomates cherry en crema de puerro y espinacas
-   **Pescada, emulsão de rúcula, puré de cenoura, pimento e azeitona preta** € 16
Hake, arugula emulsion, carrot purée, peppers and black olives
Merlu, émulsion de roquette, purée de carottes, poivrons et olives noires
Merluza, emulsión de rúcula, puré de zanahoria, pimientos y aceitunas negras

PEIXE / FISH

-   **Peixe braseado com molho de pastinaca e caju, mil folhas de abóbora, beringela no carvão e couve-flor roxa** € 33
Braised fish with parsnip and caju sauce, pumpkin mille-feuille, charcoal aubergine and purple cauliflower
Poisson braisé avec sauce au panais et au caju, mille-feuille de potiron, aubergine au charbon de bois et chou-fleur violet
Pescado al braseado con salsa de chirivía y cajú, milhojas de calabaza, berenjena al carbón y coliflor morada
-   **Bacalhau confitado, beurre blanc com pérolas de cavala e muxama, chalota e batata jovem com alcaparras** € 33
Confit cod, beurre blanc with mackerel pearls and muxama, shallots and young potatoes with capers
Cabillaud confit, beurre blanc aux perles de maquereau et muxama, échalotes et pommes de terre nouvelles au câpres
Bacalao confitado, beurre blanc con perlas de caballa y muxama, chalotas y patatas nuevas con alcaparras









CARNE / MEAT

-   **Aba de porco premium fumada, puré de couve flor caramelizada, ervilha torta e couve roxa** € 30
Smoked premium Chashu pork, caramelized cauliflower puree, snow peas and red cabbage
Flanc de porc premium fumée, purée de chou-fleur caramélisé, petits pois et chou rouge
Lomo de cerdo premium ahumado, puré de coliflor caramelizada, guisantes agrios y lombarda
-   **Lombo de Borrego, arroz selvagem com cachaço fumado e couve-lombarda, tubérculos e fava** € 33
Lamb loin, wild rice with smoked "cachaço" and savoy cabbage, tubers and broad beans
Longe d'agneau, riz sauvage à "cachaço" fumée et chou de Milan, tubercules et fèves
Lomo de cordero, arroz salvaje con "cachaço" ahumado y col rizada, tubérculos y habas

DA HORTA PARA A MESA / FROM THE GARDEN TO THE TABLE

-    **Todos os dias preparamos com os produtos mais frescos uma opção vegetariana** € 28
Every day we prepare a vegetarian option with the freshest products
Chaque jour, nous préparons une option végétarienne avec les produits les plus frais
Todos los días preparamos una opción vegetariana con los productos más frescos

SOBREMESAS / DESSERTS

-   **Tangerina confitada, curd fumado e aveia** €7
Tangerine confit, smoked curd and oats
Confit de mandarines, fromage blanc fumé et avoine
Mandarina confitada, cuajada ahumada y avena
-   **Floresta de chocolate** € 12
Chocolate forest
Forêt de chocolat
Bosque de chocolate
-   **Arroz doce com vinho do Porto, abóbora, gelado de limão e crumble de castanha** € 13
"Arroz doce" with port wine, pumpkin, lemon ice cream and chestnut crumble
"Arroz doce" au vin de Porto, potiron, glace au citron et crumble aux marron
"Arroz doce" al Oporto, calabaza, helado de limón y crumble de castañas



QUEIJOS NACIONAIS / PORTUGUESE CHEESE

Tábua de 4 Queijos Portugueses, Tostas e Doce da casa

€ 18

Portuguese cheese platter with toasts and homemade Jam

Quatre plateau de fromages portugais, toast et confiture maison

Tabla de cuatro quesos portugueses, tostadas y mermelada casera

QUEIJOS | CHEESES | FROMAGE | QUESO

Queijo de mistura com carvão

Queijo de Ovelha curado Reserva DOP

Queijo da Ilha 24 Meses, S. Jorge

Queijo Amanteigado Flor da Serra Cabra DOP

OBSERVAÇÕES | NOTES | RAPPORTS | OBSERVACIONES

Caso tenha alguma intolerância alimentar, por favor informe o empregado de mesa.

If you have any food intolerance, please inform your waiter.

Informez nous si vous avez une intolérance alimentaire.

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, informe a su camarero.

Caso pretenda dividir ou partilhar, será acrescido um valor de 40% do valor do prato por pessoa (entradas e pratos principais).

In case you want to share one of our dishes (starter and main course), an amount of 40% will be added to its price per person.

Une franchise de 40% sera prélevée sur le prix d'un plat, en cas de partage par personne.

Si quieres compartir uno de nuestros platos, se agregará un valor del 40% al precio del mismo por persona.



Sem Glúten
Gluten Free



Com Glúten
With Gluten



Sem Lactose
Lactose Free



Com Lactose
With Lactose



Vegetariano
Vegetarian