









## 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

---

-   **Espargos verdes grelhados, cogumelos Morelos, azeite transmontano e trufa negra** € 17  
*Grilled green asparagus, Morelos mushrooms, Trás-os-Montes olive oil and black truffle*  
Asperges vertes grillées, morilles, huile d'olive *transmontano* et truffe noire  
Espárragos verdes a la plancha, colmenillas, aceite de oliva *transmontano* y trufa negra
-   **Mexilhão, molho de maracujá e banana frita da Madeira** € 16  
*Mussels, passion fruit sauce and Madeira fried banana*  
Moules, sauce aux fruits de la passion et bananes frites de *Madeira*  
Mejillones, salsa de fruta de la pasión y plátanos fritos de *Madeira*
-   **Salmão em crosta de ervas, pepino marinado, tomate e pimento** € 16  
*Herb-crusted salmon, marinated cucumber, tomato and peppers*  
Saumon en croûte d'herbes, concombre mariné, tomate et poivron  
Salmón en costra de hierbas, pepino marinado, tomate y pimiento

## PEIXE / FISH





---

-   **Peixe do Atlântico, batata-doce fumada, salada de laranja e tomate verde, molho de manjeriço** € 33  
*Atlantic fish, smoked sweet potato, orange and green tomato salad, basil sauce*  
Poisson sauvage de l'Atlantique, patate douce fumée, salade d'orange et de tomates vertes, sauce au basilic  
Pescado del Atlántico, boniato ahumado, ensalada de naranja y tomate verde, salsa de albahaca
-   **Bacalhau curado confitado em piso de alho e coentros, couve coração e feijão frade** € 33  
*Cured cod confit with garlic and coriander, cabbage heart and black-eyed peas*  
Morue confite à l'ail et à la coriandre, chou cœur et pois cornille à œil noir  
Bacalao curado confitado con ajo y cilantro, corazón de col y guisantes de ojo negro



## 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
-   **Vitela de leite, batata brava, bacon e pimento recheado** € 33  
*Milk-fed veal, roasted potatoes, bacon and stuffed peppers with savoy cabbage*  
Veau de lait, pommes de terre sauvages, lard et poivrons farcis au chou de Milan  
Ternera de leche, patatas bravas, tocino y pimientos rellenos con col rizada







## 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

---

-   **Melão com hibisco, paiola e queijo de cabra maturado em carvão** €7  
*Melon with hibiscus, paiola and charcoal coated matured goat's cheese*  
Melon à l'hibiscus, *paiola* et fromage de chèvre affiné au charbon de bois  
Melón con hibisco, *paiola* y queso de cabra curado al carbón
-   **Semifrio de framboesa, molho de praliné de pistachio e folha de hortelã** € 12  
*Raspberry semifreddo, pistachio praline sauce and mint leaves*  
Semifreddo aux framboises, sauce pralinée à la pistache et feuilles de menthe  
Semifrío de frambuesa, salsa de praliné de pistacho y hojas de menta
-   **Chocolate negro, rosa, mousse de chocolate e avelã, gelado de vinho do Porto** € 13  
*Dark chocolate, rose, chocolate and hazelnut mousse, Port wine ice cream*  
Mousse au chocolat noir, rose, chocolat noisette, glace au Porto  
Mousse de chocolate negro, rosa, chocolate y avellanas, helado de vino de Oporto



## 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 Chèvre, Granja dos Moinhos

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*