

- E S S E N C I A L

ENTRADAS STARTERS

Atum, ovo & boletos *Tuna, egg & boletos mushrooms*

Boletos, molho madeira & trufa preta (+5€ p/pessoa) *Boletos, madeira wine sauce & black truffle (+5€ p/person)*

Creme de alcachofras & trufa preta “Guy Savoy” (+8€ p/pessoa) *Artichoke soup & black truffle “Guy Savoy” (+8€ p/person)*

Sopa de trufas VGE *Truffle soup VGE*

Cenoura, beterraba & jus vegetal *Carrot, beetroot & vegetable sauce*

Truta, tomate & leite coalho *Trout, tomato & cottage cheese*

Leitão, cogumelos & molho madeira *Piglet, mushrooms & madeira wine sauce*

Cachorro de lavagante & caviar (+8€ p/pessoa) *Lobster roll & caviar (+8€ p/person)*

Foie gras mi cuit & frutos secos *Foie gras mi cuit & tree nuts*

Pâté en croûte *Pâté en croute*

PRINCIPAIS MAINS

Gnocchi de batata & alcachofra *Potato gnocchi & artichoke*

Dourada, ratatouille & molho de champagne *Sea bream fish, ratatouille & champagne sauce*

Borrego, espinafres & cogumelos *Lamb, spinach & mushrooms*

Porco, batata & “sauce au poivre” *Pork, potato & “sauce au poivre”*

Vol-au-vent de lavagante & moleja (+16€ p/pessoa) *Lobster & sweetbread vol-au-vent (+16€ p/person)*

Arroz de forno & carabineiro (+15€ p/pessoa) *Oven-baked rice & scarlet shrimp (+15€ p/person)*

Pithiviers de novilho (para 2 pessoas) *Beef pithiviers (for 2 people)*

Tournedo rossini & trufa preta (+18€ p/pessoa) *Beef tournedo rossini & black truffle (+18€ p/person)*

Menu Bistrot 55€ pp

(entrada/starter, prato principal/main, sobremesa/dessert)

Harmonização Pairing

(2 copos/2 glasses) 25€

(3 copos/3 glasses) 35€

IVA incluído à taxa em vigor. Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. VAT included at current tax. If you have any food allergies, please ask one of our staff members for help before placing your order. No dish, food or beverage, including the couvert, can be charged if not requested or if made unusable by the customer.

SOBREMESAS DESSERTS

Paris-brest de pistácio & yuzu *Pistachio & yuzu Paris-brest*

Mil-folhas & caramelo salgado *Mille-feuille & salted caramel*

Tarte de limão merengado *Lemon merengue pie*

Tarte tatin de maçã (para 2 pessoas) *Apple tart tatin (for two people)*

Queijo (+3€ p/pessoa) *Cheese course (+3€ p/person)*

Vinhos para acompanhar, a copo (65ml) *To pair with, by the glass (65ml)*

Oppidum

Ginja de Óbidos 'NV – €8

Óbidos, Portugal

Quinta do Infantado

LBV '18 – €9

Porto, Portugal (eng. 2023)

Quinta Vale da Figueira

Porto Branco Extra Seco – €11

Porto, Portugal (eng. 2023)

Graham's

Quinta dos Malvedos '10 – €12

Porto, Portugal

Nicolau de Almeida

Porto Branco Leve Seco 'NV – €13

Porto, Portugal

Dows Vintage '03 – 18€

Porto, Portugal

Horácio Simões

Moscatel Roxo '08 – €12

Setúbal, Portugal (eng. Out 2023)

Ameztoy & Almeida

Porto Ruby Seco – €13

Porto, Portugal (eng. 2021)

Barbeito

Verdelho 10 Anos – €14

Madeira, Portugal

Ilha do Pico

Licoroso 10 Anos – €16

Açores, Portugal (eng. 2023)

H.M. Borges

Malvasia 20 Anos – €18

Madeira, Portugal

Cappellano

Barolo Chinato – €18

Piemonte, Itália

Blandy's Verdelho '82 – €52

Madeira, Portugal

Pode encontrar a nossa selecção completa de vinhos de sobremesa, fortificados e espirituosas na nossa carta de vinhos *You can find our full selection of dessert, fortified and spirits in our wine list*

IVA incluído à taxa em vigor. Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. VAT included at current tax. If you have any food allergies, please ask one of our staff members for help before placing your order. No dish, food or beverage, including the couvert, can be charged if not requested or if made unusable by the customer.

-ESSENCIAL

MENU DE DEGUSTAÇÃO

AMUSE-BOUCHES

ENTRADAS *STARTERS*

Creme de alcachofras & trufa preta “Guy Savoy” *Artichoke soup & black truffle*
“Guy Savoy”

Cachorro de lavagante & caviar *Lobster roll & caviar*
Pâté en croûte *Pâté en croute*

PRINCIPAIS *MAINS*

Lavagante, feijoca & tutano *Lobster, white beans & bone marrow*
Pombo, cantarelos & trufa preta *Pigeon, chanterelles & black truffle*

SOBREMESA *DESSERT*

Mil-folhas & caramelo salgado *Mille-feuille & salted caramel*

90€

Por pessoa / Per person

Harmonização *Pairing*

65€

IVA incluído à taxa em vigor. Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. VAT included at current tax. If you have any food allergies, please ask one of our staff members for help before placing your order. No dish, food or beverage, including the couvert, can be charged if not requested or if made unusable by the customer.