

-ESSENCIAL

ENTRADAS STARTERS

Cavala, tomate & pepino *Mackerel, tomato & cucumber*
Flor de curgete, ricotta & cenoura *Zucchini flower, ricotta & carrot*
Santola, tomate & abacate *Spider crab, tomato & avocado*
Tomate, poejo & brioche fumado *Tomato, pennyroyal & smoked brioche*
Kokotxa, morilles & parmesão (+4€ p/pessoa) *Kokotxa, morilles & parmesan (+4€ p/person)*
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*
Pregado, ratatouille & molho de champagne *Turbot, ratatouille & champagne sauce*
Porco, batata & "sauce au poivre" *Pork, potato & "sauce au poivre"*
Borrego, espinafres & cogumelos *Lamb, spinach & mushrooms*
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 (+10€ p/pessoa; para 2 pessoas) *Beef pithiviers (+10€ p/person; for 2 people)*

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)
Clos Thou Suprême de Thou '18 –
€10
Jurançon, França
Quinta Vale da Figueira Porto
Branco Extra Seco – €11
Porto, Portugal (eng. 2023)
Graham's Quinta dos Malvedos '10
– €12
Porto, Portugal
Horácio Simões Moscatel
Roxo '08 – €12
Setúbal, Portugal (eng. Out 2023)

Nicolau de Almeida Porto
Branco Leve Seco 'NV – €13
Porto, Portugal
Amezttoy & 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*

—ESSENCIAL

MENU DE DEGUSTAÇÃO

AMUSE-BOUCHES

ENTRADAS

Santola, tomate & abacate *Spider crab, tomato & avocado*

Cachorro de lavagante & caviar *Lobster roll & caviar*

Pâté en croûte *Pâté en croute*

PRINCIPAIS MAINS

Vol-au-vent de lavagante & moleja *Lobster & sweetbread vol-au-vent*

Pombo, foie gras & couve-flor *Pigeon, foie gras & cauliflower*

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.