

-ESSENCIAL

ENTRADAS STARTERS

Espargos, morilles & amêndoa *Asparagus, morilles & almond*
Lirio curado, cenoura & gengibre *Cured amberjack, carrot & ginger*
Santola, aipo & granny smith *Spider crab, celeriac & granny smith*
Camarão vermelho, pistácio & salmoneira (+8€ p/pessoa) *Rose prawn, pistachio & red mullet (+8€ 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

Peixe Galo, agrião & avelã *John Dory, watercress & hazelnut*
Gnocchi de batata & alcachofra *Potato gnocchi & artichoke*
Porco, batata & "sauce au poivre" *Pork, potato & "sauce au poivre"*
Vitela, grão, cogumelos selvagens & molho albufera *Veal, chickpeas, wild mushrooms & albufera sauce*
Vol-au-vent de lavagante & moleja (+16€ p/pessoa) *Lobster & sweetbread vol-au-vent (+16€ p/person)*
Arroz de forno & carabineiro (+15€ p/pessoa; para 2 pessoas) *Oven-baked rice & scarlet shrimp (+15€ p/person; for 2 people)*
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*
Madalenas & crème anglaise com Quinta das Bágeiras *Madeleines & custard sauce com Quinta das Bágeiras*
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)*

Quinta do Infantado

LBV '18 – €9

Porto, Portugal (eng. 2023)

Clos Thou Suprême de Thou '10 – €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

Ameztoy & Almeida Porto Ruby

Seco – €13

Porto, Portugal (eng. 2021)

Barbeito Verdelho 10 Anos – €14

Madeira, Portugal

Blandy's

Malmsey 10 Anos – €14

Madeira, Portugal

Ilha do Pico Licoroso 10 Anos – €16

Açores, Portugal (eng. 2023)

Niepoort

Moscatel do Douro 20 Anos –

€16

Douro, Portugal (eng. 2024)

Barbeito Sercial Curtimenta '14

– €17

Madeira, Portugal (eng. 2023)

H.M. Borges Malvasia 20 Anos –

€18

Madeira, Portugal

Cappellano Barolo Chinato –

€18

Piemonte, Itália

Quinta de Adorigo Tawny 50

Anos – €32

Porto, Portugal (eng. 2023)

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 STARTERS

Camarão vermelho, pistácio & salmonete *Rose prawn, pistachio & red mullet*

Cachorro de lavagante & caviar *Lobster roll & caviar*

Pâté en croûte *Pâté en crouste*

PRINCIPAIS MAINS

Kokotxa, minetrone de mar & bouillabaisse *Kokotxa, seafood minestrone & bouillabaisse*

Novilho, batata & tutano *Beef, potato & bone marrow*

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.