

-ESSENCIAL

ENTRADAS STARTERS

Camarão vermelho, eryngii & trufa preta (+8€ p/pessoa) *Red shrimp, king oyster & black truffle (+8€ p/person)*

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

Tomate, poejo & brioche fumado *Tomato, pennyroyal & smoked brioche*

Pargo, cenoura & gengibre *Snapper fish, carrot & ginger*

Flor de curgete, ricotta & cenoura *Zucchini flower, ricotta & carrot*

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

Raia, agrião & avelã *Fish ray, watercress & hazelnut*

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; 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*
Pêssago paraguaio & frutos silvestres *Saturn peach & wild berries*
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 '14 – €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)

Barbeito Sercial Curtimenta '14 – €17

Madeira, 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

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

Novilho, cantarelos & tutano *Beef, chanterelles & 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.