



ENTRADAS

Gambas "À la Guilho"
Gambas com Molho de Alho e Picante
13



Salmão
Marinado e Defumado com Mostarda Doce, Aneto e Guacamole
15

Carpaccio
Carpaccio de Lombo de Vaca com Pesto de Rúcula e Parmesão
14

Sabores Saudáveis
Humus, Quinoa, Beterraba, Abacate, Chips, Legumes Grelhados
12



Polvo
Salada de Polvo com Pimentos, Pepino e Coentros
10

Foie Gras
Terrina com 3 Texturas de Maçã
16

SOPAS

Caldo Verde
com Couve Portuguesa e Chouriço de Barrancos
8

Marisco
Creme de Marisco com Camarão & Lavagante
9

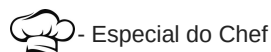


Sopa de Abóbora
Caril, Bacon Crocante e Coco
8

Os preços apresentados são em Euros, IVA incluído à taxa em vigor.

A informação relativa a alergénios encontra-se disponível para consulta. Se tem alguma alergia ou intolerância alimentar, favor informar antecipadamente a nossa equipa.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.





Peixe

Polvo

Grelhado com Espinafres e Batata assadas

25

Trio de Bacalhau

3 Texturas de Bacalhau com Molho de Pimentos

23



Robalo

Salteado com Camarão, Puré de Chervia, Molho de Vinho do Porto Branco

25

Risotto

Vieiras salteadas, Gengibre, Trufa Preta de Verão, Espuma de Marisco

24

Robalo ao Sal (2 Pessoas)

Legumes da Época Confitados, Batata Nova, Salada

54

Cataplana de Peixe e Marisco (2 Pessoas)

Lavagante, Tamboril, Amêijoas, Camarão, Mexilhão

54

CARNE

Pato

Magret, Foie Gras, Confit com Soufflé de Batata, Molho de especiarias

24

Borrego

À Portuguesa

26



Supreme de Aves

Presunto, Salva, Soufflé de Batata, Brócolos

21

Porco Preto

Presa e Bochecha com Migas

22

Entrecôte

220gr Grelhado, Batata Country, Salada e Molho de Pimenta

26

Vitela Branca

Grelhada, Espargos Verdes, Cogumelos Selvagens, Polenta, Molho de Fava Tonka

26

ΔCOMPANHAMENTOS

Batatas

Batata Country | Batata Rosti | Batata Confitada

4

Migas | Arroz Branco

4

Legumes

Pimentos Padron | Espinafres | Legumes Grelhados | Ratatouille

4

Saladas

Salada Verde | Rúcula e Parmesão | Tomate e Cebola

4



DOCES e QUEIJOS

Sericaia

com Gelado de Ameixa de Elvas

8

Doces Conventuais

Toucinho-do-céu, Pastel de Laranja, Papo de Anjo, Compotas e Sorbet de Limão

8

Mil Folhas de Baunilha

Estaladiço de Massa Folhada com Recheio e Gelado de Baunilha

8



Manga e Framboesa

8

La Parisienne

6

Trolley de Queijos Portugueses e Franceses

8

VINHOS GENEROSOS

Rozés Porto Tawny

9

Rozés Porto Ruby Reserva

11

Madeira Sercial

9

Rozés Porto Tawny 10 years

13

Burmester Porto Ruby L.B.V.

15

Madeira Verdelho

9

Graham's Porto Tawny 20 years

18

Burmester Porto Branco Seco

9

Madeira Boal

9

Ramos Pinto Porto Tawny 30 years

35

Rozés Porto Branco Reserva

11

Madeira Malvazia

9

Moscatel de Setúbal 5 years

9

Burmester Porto Tawny 40 years

55

Andresen Porto Branco 20 years

21

Moscatel de Setúbal 20 years

20

Moscatel do Douro 40 years

35

Os preços apresentados são em Euros, IVA incluído à taxa em vigor. A informação relativa a alergénios encontra-se disponível para consulta. Se tem alguma alergia ou intolerância alimentar, favor informar antecipadamente a nossa equipa.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.



- Especial do Chef



- Baixas Calorias