

-ESSENCIAL

ENTRADAS STARTERS

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

Bonito, creme fraiche & citrinos *Skipjack Tuna, crème fraiche & citrus*

Ouriço do mar, gamba da costa & limão caviar *Sea urchin, gamba da costa & finger lime*

VGE – Paul Bocuse (+15€ p/pessoa) *VGE – Paul Bocuse (+15€ p/person)*

Ovo, cogumelos selvagens & molho madeira *Egg, wild mushroom & madeira sauce*

Vieira, couve-flor & amêndoa *Scallop, cauliflower & almond*

Foie gras mi cuit & marmelo *Foie gras mi cuit & quince*

Pâté en croûte *Pâté en croute*

PRINCIPAIS MAINS

Robalo, curgete & alho francês *Sea bass, zucchini & leeks*

Arroz de forno & carabineiro (+15€ p/pessoa; para 2 pessoas) *Oven-baked rice & scarlet shrimp (+15€ p/person; for 2 people)*

Gnocchi de batata & alcachofra *Potato gnocchi & artichokes*

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

Vol-au-vent de lavagante & moleja (+15€ p/pessoa) *Lobster & veal sweetbread vol-au-vent (+15€ p/person)*

Pithiviers de novilho & trufa (+15€ p/pessoa; para 2 pessoas) *Beef & truffle pithiviers (+15€ p/person; for 2 people)*

Pintada, molho albufera & trufa (+10€ p/pessoa) *Guineafowl, albufera sauce & truffle (+10€ p/person)*

Menu Bistrot 50€ 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.

-ESSENCIAL

SOBREMESAS DESSERTS

Paris-brest pistacho & yuzu *Pistachio & yuzu Paris-brest*

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

Tartelete de limão *Lemon tartelette*

Queijo Brillat-Savarin (+3€ p/person) *Cheese course Brillat-Savarin (+3€ p/person)*

Vinhos de sobremesa, fortificados & meditação *Dessert, fortified & meditation wines*

A copo (65ml) *By the glass (65ml)*

Horácio Simões

Moscatel Roxo Heritage '07 –

€12

Setúbal, Portugal (eng. Out 2023)

Nicolau de Almeida

Porto Ruby Seco – €13

Porto, Portugal (eng. 2021)

Nicolau de Almeida

Porto Leve Branco Seco – €13

Porto, Portugal

Quinta das Bágeiras

Aguardente Vínica Velha – €14

Bairrada, Portugal

Old Nosey

Aguardente de Perada - Pêra

Rocha – €14

Lisboa, Portugal

Barbeito

Verdelho 10 Anos – €14

Madeira, Portugal

Barbeito

Sercial Curtimenta Colheita '14

– €17

Madeira, Portugal (eng. 2023)

Cappellano

Barolo Chinato – €18

Piemonte, Itália

Casa D' Avelleda

Aguardente Vínica Adega

Velha – €24

Vinho Verde, Portugal

António Maçanita – Azores

Wine Company

Thomas Jefferson Pico 10 Anos

– €26

Açores, Portugal (eng. 2022)

H.M. Borges

Boal '86 – €48

Madeira, Portugal (eng. 2021)

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 TASTING MENU

ENTRADAS STARTERS

Ouriço do mar, gamba da costa & limão caviar *Sea urchin, gamba da costa & finger lime*

Vieira, couve-flor & amêndoa *Scallop, cauliflower & almond*
Pâté en croûte *Pâté en croute*

PRINCIPAIS MAINS

Linguado, aipo & caviar *Dover sole, celeriac & caviar*
Porco ibérico, batata & trufa *Ibérico pork, potato & truffle*

SOBREMESA DESSERT

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

85€

Por pessoa / Per person

Harmonização *Pairing*

55€

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.