



MENU

COUVERT

Manteiga Café de Paris, Presunto, Queijo Fresco e Tapenade

SOPA

SOPA DO DIA (V)

SOPA DE PEIXE

ENTRADAS FRIAS

MELÃO COM PRESUNTO

Pimenta rosa, hortelã e redução de Porto

SALADA DE MOZARELLA DE BUFFALA (V)

Tomate marinado, puré de azeitonas e molho pesto

CARPACCIO DE ATUM OU NOVILHO

Rúcula, limão e flor de sal

SALMÃO MARINADO

Recheado com queijo fresco, alcaparras e caviar

ENTRADAS QUENTES

CAMARÃO TIGRE CROCANTE COM GUACAMOLE

Rúcula e tomate confit

LULAS EM TEMPURA

Malaguetas estaladiças, tomate-cereja e limão

SARDINHAS Á SAL

Crosta de farofa e ervas aromáticas, batatinha nova soufflé e pickles

ESCALOPE DE FOIE GRAS SALTEADO

Confit de maçã, chutney de melão, figos e redução de porto



MASSA & RISOTTO

LASAGNA DE LEGUMES (V)
Pinhões, molho béchamel e azeite de manjerição

SPAGHETTI “NERO DI SEPPIA”
Camarões e « zestes » de limão crocantes

RAVIOLI DE FIGOS E PRESUNTO
Molho de melão e tomate fumado

RISOTTO DE COGUMELOS DO BOSQUE (V)

PEIXE E MARISCO

FILETE DE SALMÃO AO VAPOR
Envolto de acelgas, puré de gengibre e cenoura, gnocchis e salva

ROBALINHO EM PAPELOTE
Cogumelos frescos, flor de rosmaninho e Vinho Madeira

COROA DE PEIXE ESPADA
Recheado com mousse de camarão, banana crocante e legumes bébé

BIFE DE ATUM EM CROSTA DE ERVAS
Risotto de tomilho e alcaparras

POLVO À ARMAZÉM DO SAL
Puré rústico de batata, azeitonas e cogumelos

PARGO ESCALFADO
Frutos do mar, coentros, legumes e rolinhos de presunto

RISOTTO DE LAPAS
Espuma de vinho rosé e caviar



CARNE

FILET MIGNON ROSSINI

Torre crocante de batata, compota de cebola e óleo de trufas

BIFE DO LOMBO

Puré de batata com aipo e toucinho e toque de mostarda

Molhos: Pimenta / Bearnês / Barbecue

FILETE DE PORCO

Marinado em ervas aromáticas, com batata-cenoura, legumes e molho de mel de cana

MAGRET DE PATO ASSADO

Puré de batata e açafrão, pêra em vinho Madeira, molho de citrinos

SURF AND TURF

Bife do lombo, medalhões de lagosta e puré de batata doce

CARRÉ DE BORREGO EM CROSTA DE ERVAS

Risotto de cogumelos selvagens e molho de rosmaninho

SUPREMO DE FRANGO EM « PANKO »

Recheado com queijo creme e espinafres, massa linguine e molho de limão



SOBREMESA

CARPACCIO DE ÁNANAS
Sorvete de côco e gengibre

CRÈME BRULLÉE DE LARANJA
Açucar mascavado, gomos de laranja e gelado de chocolate

SUSPIRO COM FRUTOS VERMELHOS
Creme leve de cognac e mousse de banana

VULCANO DE CHOCOLATE
Gelado de baunilha e estaladiço de pistáchio

CRUMBLE DE FRUTAS TROPICAIS
Gelado de gengibre e baunilha

PANNACOTTA DE CHOCOLATE BRANCO
Molho de frutos vermelhos, anis estrelado e cardamomo

AFTER EIGHT
Amêndoa laminada e espuma de menta fresca

SELEÇÃO DE FRUTA DA ÉPOCA
Creme de baunilha, sorvete de limão e chocolate

SELEÇÃO DE QUEIJOS
Frutos secos, chutney de maçã e melão e marmelada