



Crie o seu menu

Escolha uma entrada, um prato principal e uma sobremesa e dê início à sua viagem pelos sabores mediterrânicos. Inclui:

- O nosso amuse bouche
- O nosso *couvert*
- A entrada
- O prato principal
- A sobremesa
- O café ou o chá
- Os petit- fours....

....e a mestria do nossa equipa de Cozinha

39,50€

Por pessoa
Iva incluído

Harmonizar as comidas com os vinhos é para nós um compromisso de excelência.

Assim, preparamos para si, uma seleção de vinhos portugueses que inclui:

O Aperitivo

Vinho Madeira
Espumante

Bebidas durante a refeição

As águas
O vinho rosé
O vinho branco
O vinho tinto
O vinho Madeira.....

....e a simpatia do nossa equipa de Sala

14,50€

Por pessoa
Iva incluído

Couverts e acepipes

Preços em euros

Cortesia

Queijo creme com cebolinho e *tapenade*
com azeite, vinagre balsâmico e flor de sal

① ⑥

Entradas

Vieiras *braseadas* 21,00
com flor de sal baunilhada
sobre puré de couve-flor "*al nero di seppia*" com redução de laranja
acompanhado com rúcula fresca
Set Menu – Suplemento 5,00€

② ⑪

Crocante de queijo de cabra 8,50
servido com rústica mediterrânica
sobre puré de pera bêbada

① ⑥ ⑬

Gambas *braseadas* 12,50
ao alho e *shot* de *gaspacho*
com abacate picante

② ⑦

Carpaccio de salmão 12,00
com *pesto* de manjeriço e frutos secos
acompanhado com seleção de alfaces

⑤ ⑩ ⑭

Foie Gras 19,00
com figos em Madeira Bual 5 anos
com crocante de brioche
Set Menu – Suplemento 5,00€

① ⑬ ⑭

Sopas

Bouillabaisse seca de atum
e emulsão de coentros com
Rouille de açafrão e azeite

9,00

① ② ⑦ ⑧ ⑩

Creme de alcachofra
com nuvem de queijo e nata e
mini scone de presunto

8,50

① ⑥

Massas e Risotos

Ravioli recheado com ricota
em molho leve de natas e tomate
com aroma de basílico e lima

13,50

① ③ ⑥ ⑭

Linguine "al nero di seppia"
com lagosta sobre *coulis* de sabores do mar
Set Menu – Suplemento 5,00€

26,00

② ③ ⑥ ⑦ ⑪

Risoto com camarão
e cebolinho com aromas de açafrão
e zestes de lima

20,00

② ⑥

Risoto de ervilhas e menta
com lascas de bacalhau
cozinhado a baixa temperatura

17,00

⑥ ⑩

Vegetariano

Crocante de legumes Salteados com soja e aromas de caril sobre abacate laminada ① ⑤	14,00
Curgete recheada Com rústica mediterrânica gratinada e <i>coulis de tomate</i> e nozes ① ⑥ ⑭	14,00
“Hamburger” de soja com abacate, tomate, alface vermelha e alcaparras ① ⑤	15,00
Esparguete de quinoa biológica com legumes grelhados e brócolos ⑤	14,00
Risoto com cogumelos ao alho e lima aromatizado com tomilho ⑥	15,00

Peixes

Filete de dourada ao forno sobre uma esmagada de batata e cebolinho aromatizado com azeite virgem ③ ⑥ ⑩	19,00
Lombo de bacalhau cozinhado a baixa temperatura (65°C) sobre migas de tomate e coentros com leve emulsão de pimentos assados e ameijoas ① ② ⑥ ⑪	19,00
Filete de polvo em <i>confit</i> de cebola sobre risoto " <i>al nero di seppia</i> " com cebolinho ⑥ ⑪	19,00
Filete de salmão assado com crosta de azeitonas sobre puré de aipo, chutney de manga e legumes salteados ① ⑦	18,00
Pargo do Atlântico com molho de laranja e abóbora servido com batata bolota assada com aroma de alho e orégãos ① ⑥ ⑭	19,00

Carnes

Filete de novilho <i>Black Angus</i> com molho de três pimentas e batata gratinada ① ③ ⑥	23,00
Tornedó de Vitela na chapa com pó de cogumelos desidratados, nabo bebê, puré de espargos grelhados e molho trufado Set Menu – Suplemento 5,00€ ① ⑥	27,00
Filete de Veado em ervas de Provence com molho do assado e mirtilos, servido com batata doce assada e cominhos Set Menu – Suplemento 5,00€ ①	27,00
Carré de borrego ao forno aromatizado com aneto sobre puré de castanhas com tomate <i>cherry</i> <i>confitado</i> e molho de menta ① ⑧ ⑭	24,50
Bochechas de porco preto estufadas em <i>Cabernet</i> <i>Sauvignon</i> com grão de bico ⑦ ⑬	17,50
Magret de pato lacado com redução de Porto Ruby e uvas peladas sobre arroz selvagem com tomilho e romanesco ① ⑬	20,50
Pintada recheada com aromas Lusitanos e rústica mediterrânica com molho chili agri-doce ① ⑥ ⑦	21,00

Sobremesas

Seleção de Queijos Portugueses Seleção de compotas Seleção de frutos secos Texturas crocantes ① ⑥ ⑭	10,00
<i>Panna Cotta</i> com geleia de manga sobre sopa de frutos silvestres ⑥	6,50
<i>Crumble</i> de maçã com gelado de baunilha ① ⑥ ⑭	6,50
Tarte de manga salteada com gelado de queijo e Vinho Madeira Bual 10 y ① ⑥ ⑬	8,50
Delícia de Framboesas em <i>Dry</i> com creme pasteleiro, frutos secos e framboesas frescas ⑥ ⑭	7,50
<i>Tiramisu</i> com <i>coulis</i> de frutos vermelhos e bolo de mel desidratado ① ⑥ ⑭	8,50
<i>Macaron</i> com creme de morango e <i>jus</i> de morango com menta ① ⑥ ⑭	8,50
<i>Brownie</i> de chocolate com baunilha e cobertura de queijo creme e cacau ① ⑥ ⑭	8,50
<i>Cheesecake</i> com texturas de frutos do bosque ① ⑥ ⑭	6,50
Seleção de fruta exótica laminada	6,50

Bom Apetite....

Iva Incluído