



MENU EXECUTIVO

PARA COMEÇAR | TODOS OS DIAS

STARTERS | EVERYDAY

Canja de galinha com hortelã

Chicken broth with mint

Húmus com legumes assados e *naan* de carvão

Hummus with roasted vegetables and charcoal *naan*

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

Bacalhau a baixa temperatura com grelos salteados ao alho, batata sauté e *tapenade* de azeitona negra

Low temperature cod with garlic sautéed turnip greens, sautéed potatoes and black olive tapenade

Magret com aipo assado, ameixa braseada e molho *demi glace*

Duck magret with roasted celery, braised plum and *demi glace* sauce

Risoto de abóbora com *pak choi* e *edamame*

Pumpkin risotto with *pak choi* and *edamame*

Tamboril em cavatelli envolvido em sabores do mar da nossa costa, brie, malagueta e coentros

Monkfish in cavatelli pasta, wrapped in flavours of our sea coast, brie, chilli and coriander

Lâminas de novilho com batata rústica, maionese de alho negro e molho *chimichurri*

Sliced sirloin with rustic potatoes, black garlic mayonnaise and *chimichurri* sauce

Gnocchi de beterraba com creme de queijo e amêndoa torrada

Beetroot gnocchi with cheese cream and toasted almonds

Filete de corvina com *bimi* salteado ao alho, puré de funcho e molho de vinho branco com óleo de funcho

Corvina fillet with garlic sautéed *bimi*, fennel purée and white wine sauce with fennel oil

Secretos de porco preto com açorda de espargos verdes tostados e redução de vinho do Porto

Iberian pork *secretos* with green asparagus bread porridge and Port wine reduction

Tofu em gochujang envolvido em cebolo, sésamo, tomate cereja e arroz *basmati* aromatizado com molho de soja

Tofu in gochujang with spring onion, sesame, cherry tomatoes and *basmati* rice flavoured with soy sauce

SEGUNDA-FEIRA
MONDAY

TERÇA-FEIRA
TUESDAY

QUARTA-FEIRA
WEDNESDAY

Risoto negro de lulas com <i>shimeji</i> e coentros Black squid risotto with <i>shimeji</i> mushrooms and coriander	QUINTA-FEIRA THURSDAY
Naco de novilho com batata <i>rosti</i> cremosa, parmesão e alho francês bebé Sirloin with creamy <i>rösti</i> potatoes, Parmesan and baby leek	
Rigatoni com creme de manjeriç�o, pist�cio e parmes�o Rigatoni with basil cream, pistachio and Parmesan	
Dourada tostada com legumes baby, batata a murro em flor de sal e beurre blanc de espumante Seared seabream with baby vegetables, crushed potatoes with fleur de <i>sel</i> and sparkling wine <i>beurre blanc</i>	SEXTA-FEIRA FRIDAY
Peito de frango em tempura de <i>panko</i>, molho de caril, arroz <i>basmati</i> e macadâmia Panko tempura chicken breast with curry sauce, <i>basmati</i> rice and macadamia nuts	
Beringela estufada com quinoa com tomate cereja, balsâmico e amendoim tostado Stewed aubergine with quinoa, cherry tomatoes, balsamic reduction and toasted peanuts	

SOBREMESAS | TODOS OS DIAS

DESSERTS | EVERYDAY

Tarte de laranja sanguínea e limão em diferentes texturas, merengue e gel de lima Blood orange and lemon tart in different textures, meringue and lime gel
Crumble de maçã com gelado de baunilha Apple crumble with vanilla ice cream
Seleção de fruta laminada Sliced fruit selection

Entrada
Starter
Prato Principal
Main Course
 gua ou Refrigerante ou Copo de Vinho
Water or Soft Drink or Glass of Wine
Café ou Ch 
Coffee or Tea
25  por pessoa
25  per person

Entrada
Starter
Prato Principal
Main Course
Sobremesa
Dessert
 gua ou Refrigerante ou Copo de Vinho
Water or Soft Drink or Glass of Wine
Café ou Ch 
Coffee or Tea
28  por pessoa
28  per person

OFERTA VÁLIDA AO ALMOÇO DE SEGUNDA-FEIRA A SEXTA-FEIRA (EXCETO FERIADOS)
IVA INCL  DO   TAXA LEGAL EM VIGOR Vinhos e Refrigerantes 23% | Comidas e  guas 13%
*Nota: Os nossos pratos podem conter vestígios de alergénios, tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite(lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Alpo, Dióxido de Enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de Casca Rija (Nozes), Sementes de S samo e Mostarda.

VALID MENU FOR LUNCH FROM MONDAY TO FRIDAY (EXCEPT PUBLIC HOLIDAYS)
VAT INCLUDED AT THE RATE Wines and Soft Drinks 23% | Food and Water 13%
Please note: Our dishes may contain traces of allergens like Celery, Gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Lupines, Milk (lactose), Mollusks, Mustard, Hard-shelled fruits (walnuts), Peanuts, Sesame seeds, Soy and Sulphites.