



MENU EXECUTIVO

PARA COMEÇAR | TODOS OS DIAS

STARTERS | EVERYDAY

Creme de abóbora com sementes tostadas e esponja de gengibre e lima

Pumpkin cream soup with toasted seeds and ginger-lime sponge

Ceviche de robalo em batata-doce com manga, *leche de tigre*, *ponzu* e crocante de milho

Sea bass ceviche on sweet potato with mango, *leche de tigre*, ponzu and crispy corn

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>rosti</i> potatoes, Parmesan and baby leek	
Rigatoni com creme de manjerição, pistácio e parmesão 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 beurre blanc	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, basmati 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

Cheesecake basco com frutas maceradas em balsâmico e hortelã Basque cheesecake with fruit macerated in balsamic vinegar and mint
Mil-folhas com creme <i>Chiboust</i>, damasco embebido em <i>Cointreau</i> e gelado de flor de laranjeira Mille feuille with Chiboust cream, apricot soaked in Cointreau and orange blossom ice cream
Seleção de fruta laminada Sliced fruit selection

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

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

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