



MENU EXECUTIVO

PARA COMEÇAR | TODOS OS DIAS

STARTERS | EVERYDAY

Aveludado de aves com ovo a baixa temperatura e microverdes

Poultry velouté with low-temperature egg and microgreens

Húmus de beterraba com legumes assados, *naan* e romã

Beetroot hummus with roasted vegetables, naan bread and pomegranate

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

Risoto de lulas negro com lâminas de *pleurotus* salteadas e coentros

Black squid risotto with sautéed oyster mushroom shavings and coriander

Bochecha de porco estufada em vinho tinto do Douro com puré de milho e fios de couve crocante

Pork cheek braised in Douro red wine with corn purée and shredded crispy cabbage

Rigatoni com creme de manjerição, pistacho e parmesão

Rigatoni with basil, pistachio and Parmesan cream

Robalo com batata-doce laranja, *pil-pil* e legumes salteados

Sea bass with orange sweet potato, pil pil sauce and sautéed vegetables

Frango estufado com ervilha e legumes da época, batata sauté e arroz *basmati*

Chicken stew with peas and seasonal vegetables, sautéed potatoes and basmati rice

Risoto de espargos verdes com mistura de cogumelos florestais, queijo de cabra cremoso e nozes tostadas

Green asparagus risotto with wild mushroom medley, creamy goat cheese and toasted walnuts

Garoupa com puré de funcho, *beurre blanc* de espumante, bimi e óleo de aneto

Grouper with fennel purée, sparkling wine beurre blanc, bimi and dill oil

Magret de pato com risoto de brie com uva verde salteada em vinho do Porto e amêndoa laminada

Duck magret with Brie risotto, green grapes sautéed in Port wine and flaked almonds

Jaca confitada com puré de milho, as suas texturas e maça tostada

Confit jackfruit with corn purée, corn textures and roasted apple

Bacalhau em *kadaif* com xerém de alheira e tapenade de azeitona preta

Codfish wrapped in kadaif pastry with alheira xerém and black olive tapenade

Naco de vazia em batata rosti cremosa, alho francês-baby, demi-glace e tomate tostado com mostarda

Beef sirloin steak with creamy rösti potato, baby leek, demi-glace and roasted tomato with mustard

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

Gochujang tofu with chives, sesame seeds, cherry tomatoes and basmati rice scented with soy sauce

SEGUNDA-FEIRA
MONDAY

TERÇA-FEIRA
TUESDAY

QUARTA-FEIRA
WEDNESDAY

QUINTA-FEIRA
THURSDAY

Filete de salmão fumado com puré de batata-doce roxa, <i>pak choi</i> e <i>beurre blanc</i> de ervas Smoked salmon fillet with purple sweet potato purée, pak choi and herb beurre blanc	SEXTA-FEIRA FRIDAY
Lombinho de javali com batata a murro, shimeji, figo com mel, crocante de alho-francês e redução de vinho do Porto Wild boar tenderloin with smashed potatoes, shimeji mushrooms, fig with honey, crispy leek and Port wine reduction	
Caponata de beringela com tostas de manteiga Aubergine caponata with buttered toast	

SOBREMESAS | TODOS OS DIAS

DESSERTS | EVERYDAY

Bolo de abóbora e especiarias, <i>cream cheese</i>, Montenegro e frutos secos caramelizados Pumpkin and spice cake with cream cheese, montenegro liqueur and caramelized nuts
Torta de laranja desconstruída com pera bêbada e <i>tuile</i> de gengibre Deconstructed orange swiss roll with drunken pear and ginger tuile
Seleção de fruta laminada Sliced fruit selection

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