

## MENU EXECUTIVO

### PARA COMEÇAR | TODOS OS DIAS

STARTERS | EVERYDAY

#### Sopa da horta com couve galega, feijão encarnado e chouriço

Vegetable soup with collard greens, red beans and chorizo

#### Mistura de folhas verdes com lâminas de pepino, queijo de cabra flamejado com mel e frutos secos caramelizados, com flor de sal e vinagrete de morango

Mixed green leaves with cucumber ribbons, flamed goat cheese with honey, and caramelised nuts with fleur de sel and strawberry vinaigrette

### 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

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

## SOBREMESAS | TODOS OS DIAS

DESSERTS | EVERYDAY

### Bolo húmido de ananás caramelizado com mousse de hortelã e lima, e texturas de coco

Moist caramelised pineapple cake with mint lime mousse and coconut textures

### Tarte de chocolate e fava tonka com praliné de macadâmia

Chocolate and tonka bean tart with macadamia praline

### 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, Alpo, Dióxido de Enxofre (sulfitos), Tremeços, 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.