

# MENU

(PORTUGUÊS • ENGLISH • DEUTSCH)

## COUVERT \_ COUVERT \_ GEDECK

**PÃO (€2,50), TRILOGIA DE MANTEIGAS (MANTEIGA DE MISO E MEL | MANTEIGA DE ERVAS E ALCAPARRAS | MANTEIGA DE PIMENTO, ANCHOVA E SALSA) (€4,50), MOUSSE DE CAMARÃO (€2,50) E AZEITONAS GALEGAS MARINADAS (€2,50) € 12,00**

- BREAD, A TRIO OF BUTTERS (MISO AND HONEY BUTTER | HERBS AND CAPERS BUTTER | PEPPER, ANCHOVY AND PARSLEY BUTTER), SHRIMP MOUSSE AND MARINATED OLIVES
- BROT, BUTTER-TRIOLOGIE (MISO UND HONIGBUTTER | KRÄUTER UND KAPERNBUTTER | PAPRIKA, SARDELLEN UND PETERSILIENBUTTER), GARNELENMOUSSE UND MARINIERTER OLIVEN

## SOPAS \_ SOUPS \_ SUPPEN

**CREME DE LEGUMES € 5,50**

- VEGETABLE VELOUTE
- GEMÜSECREMESUPPE

**GASPACHO DE MORANGO E MELANCIA, QUEIJO FRESCO DE CABRA € 7,50**

- STRAWBERRY AND WATERMELON GAZPACHO WITH GOAT MILK COTTAGE CHEESE
- ERDBEER- UND WASSERMELONEN GAZPACHO MIT FRISCHER ZIEGENKÄSE

**CREME DO MAR € 9,50**

- CREAMY SEA SOUP
- MEERESCREME

## ENTRADAS FRIAS \_ COLD STARTERS \_ KALTE VORSPEISEN

**SALADA MEDITERRÂNEA (MESCLA DE ALFACES, FIGOS SECOS EM CALDA DE MEL, QUEIJO DE CABRA, AMÊNDOAS, TOMATE, PEPINO, ALCAPARRAS, MANJERICÃO, AZEITONAS E COENTROS) € 13,00**

- MEDITERRANEAN SALAD (LETTUCES MIX, DRIED FIGS IN HONEY SYRUP, GOAT CHEESE, ALMONDS, TOMATO, CUCUMBER, CAPERS, BASIL, OLIVES AND CORIANDER)
- MITTELMEER-SALAT (GRÜNER SALAT, GETROCKNETE FEIGEN IN HONIGSIRUP, ZIEGENKÄSE, MANDELN, TOMATEN, GURKEN, KAPERN, BASILIKUM, OLIVEN UND KORIANDER)

**TÁRTARO DE CAMARÃO, PURÉ DE AIPO, BOLO ESPONJA DE AGRIÃO, GRANOLA DE AMÊNDOA, LIMA E REDUÇÃO DE CAMARÃO € 16,00**

- SHRIMP TARTARE, CELERY PUREE, WATERCRESS SPONGE CAKE, ALMOND GRANOLA, LIME AND SHRIMP REDUCTION
- GARNELEN-TARTAR, SELLERIEPÜREE, BRUNNENKRESSE-BISKUITKUCHEN, MANDEL-MÜSLI, LIMETTE UND GARNELEN-REDUKTION

**TÁRTARO DE ATUM COM VINAGRETE DE MOSTARDA, ALGA NORI E SABORES CROCANTES € 18,00**

- TUNA TARTARE WITH MUSTARD VINAIGRETTE, NORI SEAWEED AND CRUNCHY FLAVORS
- THUNFISCH-TARTAR MIT SENF-VINAIGRETTE, NORI-ALGEN UND KNUSPRIGEN AROMEN

**TAGLIATELLE DE VIEIRA, MEXILHÃO, BERBIGÃO, MAÇA VERDE, LIMA, ALGAS E AR DE ALHO ASSADO € 20,00**

- SCALLOPS TAGLIATELLE, MUSSELS, COCKLES, GREEN APPLE, LIME, SEAWEED AND ROASTED GARLIC FOAM
- JAKOBSMUSCHEL-TAGLIATELLE, MIESMUSCHELN, HERZMUSCHELN, GRÜNER APFEL, LIMETTE, ALGEN UND GERÖSTETER KNOBLAUCHSCHAU

**BIFE TÁRTARO, MASSA BRICK, CREME DE ANCHOVA E MOLHO HOLANDÊS COM TOMATE € 21,00**

- STEAK TARTARE, BRICK PASTRY, ANCHOVY CREAM AND HOLLANDAISE SAUCE WITH TOMATO
- STEAK TARTARE, BRICKTEIG, SARDELLENCREME UND SAUCE HOLLANDAISE MIT TOMATEN

## ENTRADAS QUENTES \_ HOT STARTERS \_ WARM VORSPEISEN

**CHAMUÇAS DE POLVO, MAIONESE DE CARIL, SALADA E CHUTNEY DE MANGA € 16,00**

- OCTOPUS SAMOSAS SERVED WITH CURRY MAYONNAISE, LETTUCES MIX AND MANGO CHUTNEY
- TINTENFISCH-TEIGTASCHEN MIT CURRYMAYONNAISE, SALAT UND MANGOCHUTNEY

**CAVALA MARINADA E BRASEADA COM BOLO DE ALHO FRANCÊS, CHEROVIA, MEXILHÃO E MOLHO DEMI GLACE € 18,00**

- MARINATED AND BRAISED MACKEREL WITH LEEK CAKE, PARSNIPS, MUSSELS AND DEMI GLACE SAUCE
- MARINIERTER UND GESCHMORTER MAKRELE MIT LAUCHKUCHEN, PASTINAKEN, MUSCHELN UND DEMI-GLACE-SAUCE

**REVOLTO DE BACALHAU, OVO A BAIXA TEMPERATURA E BATATA PALHA € 19,00**

- STIRRED CODFISH, LOW TEMPERATURE EGG AND SHOESTRING POTATOES
- RÜHR-KABELJAU-NIEDRIGTEMPERATUREI UND KARTOFFELSTICKS

**CAMARÃO EM TEMPURA COM MOLHO AGRIDOCE € 20,00**

- TEMPURA SHRIMP WITH SWEET AND SOUR SAUCE
- GARNELEN TEMPURA MIT SÜß-SAUER SAUCE

**AMÊIJOAS “À BULHÃO PATO” € 25,00**

- CLAMS “À BULHÃO PATO”
- VENUSMUSCHELN “À BULHÃO PATO”

## MARISCOS \_ SEA FOOD \_ MEERESFRÜCHTE

**GAMBA DA COSTA OU CAMARÃO SELVAGEM € 70,00/kg**

- SHRIMPS FROM THE COAST OR WILD SHRIMP
- GARNELEN VON DER ALGARVEKÜSTE ODER WILDE GARNELEN

**CAMARÃO TIGRE • TIGER SHRIMP • TIGERGARNELEN € 120,00/kg**

**CARABINEIROS • RED PRAWNS • ROTE RIESENGARNELEN € 180,00/kg**

## MASSAS & RISOTTOS \_ PASTAS & RISOTTOS \_ NUDELN & RISOTTI

**GNOCCHI SALTEADO COM CREME DE CATAPLANA, TOMATE-CEREJA, CURGETE, COUVE-FLORES ASSADA E AMÊNDOA TORRADA € 18,00**

- SAUTÉED GNOCCHI WITH CATAPLANA CREAM, CHERRY TOMATOES, COURGETTE, ROASTED CAULIFLOWER AND TOASTED ALMONDS
- SAUTIERTE GNOCCHI MIT CATAPLANA-CREME, KIRSCHTOMATEN, ZUCCHINI, GERÖSTETEM BLUMENKOHLE UND MANDELN

**TAGLIATELLE DE SABORES DO MAR (CAMARÃO, POLVO, MEXILHÃO, ALGAS, SAMES DE BACALHAU) COM AR DE AIPO E MANJERICÃO € 21,00**

- SEA TAGLIATELLE (SHRIMP, OCTOPUS, MUSSELS, SEAWEED, CODFISH), CELERY AND BASIL FOAM
- MEERES-TAGLIATELLE (GARNELEN, OKTOPUS, MUSCHELN, ALGEN, KABELJAU), SELLERIE UND BASILIKUMSCHAU

**RISOTTO DE CARIL VERDE, CAMARÃO, PEIXE, FÍGADO DE TAMBORIL, ESPUMA DE LIMÃO € 28,00**

- GREEN CURRY RISOTTO, SHRIMP, FISH, MONKFISH LIVER CREAM AND LEMON FOAM
- GRÜNES CURRY-RISOTTO, GARNELEN, FISCH, SEETEUFEL-LEBERCREME UND ZITRONENSCHAUM

## PEIXES \_ FISH \_ FISCH

**CATAPLANA DE PATA ROXA COM BATATA DOCE, PÃO FRITO, ALGAS, SALICÓRNIA E COENTROS € 19,00**

- SMALL-SPOTTED CATSHARK CATAPLANA, SWEET POTATOES, DEEP FRIED BREAD, SEAWEED, SAMPHIRE AND CORIANDER
- KLEINGEFLECKTER KATZENHAU-CATAPLANA, SÜBKARTOFFELN, FRITTIERTES BROT, ALGEN, QUELLER UND KORIANDER

**DARNE DE ATUM, AIPO, SALTEADO DE LEGUMES, ALHO FRANCÊS, ESPUMA DE SOJA € 22,00**

- GRILLED TUNA LOIN, CELERY PUREE, SAUTEED VEGETABLE, FRIED LEEK AND SOY FOAM
- THUNFISCHFILET, SELLERIEPÜREE, SAUTIERTES GEMÜSE, GEBRATENER LAUCH UND SOJASCHAUM

**POLVO, PURÉ DE BATATA DOCE, GEL DE PIMENTOS, GEL DE COENTROS E GRELOS € 24,00**

- OCTOPUS, SWEET POTATO PUREE, PEPPER GEL, CORIANDER GEL AND TURNIP GREENS
- TINTENFISCH, SÜBKARTOFFELPÜREE, PFEFFERGEL, KORIANDER GEL UND RÜBENGRÜN

**LOMBO DE BACALHAU, CROSTA DE AIOLI EM CAMA DE ESPINAFRES E BATATA A MURRO € 26,00**

- CODFISH FILLET WITH AIOLI CRUST ON A SPINACH BED AND SMALL JACKET POTATOES
- KABELJAUFILLET MIT KNOBLAUCH UND PETERSILIENKRUSTE, SPINAT UND KLEINEN PELLKARTOFFELN

**ROBALO, TEXTURAS DE CENOURA, MEXILHÃO, BERBIGÃO, BOLO DE ALFACE, AMÊNDOA, ALGAS € 28,00**

- SEA BASS FILLET, CARROT TEXTURES, MUSSELS, COCKLES, LETTUCE CAKE, ALMONDS, SEAWEED
- SEEBARSCHFILET, KAROTTENTEXTUREN, MUSCHELN, HERZMUSCHELN, SALATKUCHEN, MANDELN, ALGEN

**CORVINA, TEXTURAS DE CENOURA, MEXILHÃO, BERBIGÃO, BOLO DE ALFACE, AMÊNDOA, ALGAS € 30,00**

- CROAKER FILLET, CARROT TEXTURES, MUSSELS, COCKLES, LETTUCE CAKE, ALMONDS, SEAWEED
- ADLERFISCHFILET KAROTTENTEXTUREN, MUSCHELN, HERZMUSCHELN, SALATKUCHEN, MANDELN, ALGEN

## CARNES \_ MEAT \_ FLEISCHGERICHE

**LEITÃO, CREPE DE ARROZ COM COUVE FERMENTADA, MAÇÃ, MOSTARDA, SALSA E TORRESMOS € 22,00**

- SUCKLING PIG BELLY, RICE CREPE WITH FERMENTED CABBAGE, APPLE, MUSTARD, PARSLEY AND PORK CRACKLINGS
- SPANFERKEL BAUCH, REIS KREPP MIT FERMENTIERTEM KOHL, APFEL, SENF, PETERSILIE UND KNUSPRIGE SCHWEINECHIPS

**MAGRET DE PATO, PURÉ DE ABÓBORA E CARIL, LARANJA, QUINOA, PICKLE DE NABO E MOLHO DE SALSA € 24,00**

- DUCK BREAST, PUMPKIN AND CURRY PUREE, ORANGE, QUINOA, PICKLED TURNIP, PARSLEY SAUCE
- ENTENBRUST, KÜRBIS-CURRY-PÜREE, ORANGE, QUINOA, EINGELEGTES WEIBE RÜBCHEN, PETERSILIENSAUCE

**LOMBO DE VEADO, TEXTURAS DE NABO, ALHO FRANCÊS, CHALOTA E MOLHO DE FRUTOS VERMELHOS € 26,00**

- VENISON FILLET, TURNIP TEXTURES, LEEK, SHALLOT AND RED FRUIT SAUCE
- HIRSCHFILET, WEIBE-RÜBCHENTEXTUREN, LAUCH, SCHALOTTEN UND ROTE FRUCHTSAUCE

**ACÉM DO REDONDO MATURADO, BATATA TRUFADA, PURÉ DE ERVILHAS E MENTA COM MOLHO BALSÂMICO € 28,00**

- DRY AGED RIBEYE STEAK, TRUFFLED POTATOES, PEA AND MINT PUREE, BALSAMIC SAUCE
- RIBEYE STEAK GEGRILLT, TRÜFFELKARTOFFELN, ERBSEN-MINZ-PÜREE, BALSAMICO-SAUCE

## EMENTA INFANTIL \_ KID'S MENU \_ FÜR UNS EREKLEIENEN GÄSTE

(para menores de 12 anos) • (for under 12 years old) • (kinder bis 12 Jahre)

**CREME DE LEGUMES • VEGETABLE VELOUTE • GEMÜSECREMESUPPE € 5,50**

**DOURADINHOS COM BATATA FRITA € 12,00**

- FISH FINGERS WITH CHIPS (FRENCH FRIES) • FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES FRITES

**BIFINHO COM BATATA FRITA € 12,00**

- LITTLE STEAK WITH CHIPS (FRENCH FRIES) • RUMPSTEAK MIT KARTOFFELCHIPS (POMMES FRITES)

**MINI MOUSSE DE CHOCOLATE OU SORBET DE MORANGO € 5,50**

- MINI-CHOCOLADENMOUSSE ODER ERDBEERSORBET

IVA incluído à taxa em vigor \_ VAT included at the current rate \_ MWST enthalten

## INFORMAÇÃO ao CONSUMIDOR \_ CONSUMER INFORMATION \_ VERBRAUCHERINFORMATION

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este não for utilizado

• No food, food product or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the client or left unused

• Kein Gericht oder Getränk, inklusive des Gedecks, kann berechnet werden, wenn es nicht vom Gast bestellt wurde oder unangetastet blieb

Se é alérgico ou intolerante a algum ingrediente e tem dúvidas se este foi utilizado na preparação/ confecção do que pretende consumir por favor solicite a informação de um dos nossos colaboradores. Exs: Cereais que contêm Glúten, Crustáceos, Ovo, Peixe, Amendoim, Soja, Leite, Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, sementes de Sésamo, Dióxido de Enxofre e Sulfitos, Tremçoço, Moluscos...

• If you are allergic or intolerant to any ingredient and you have any doubts whether it was used in the preparation/ cooking of what you wish to eat, please request information from our staff. Exs: Cereals containing Gluten, Crustaceans, Egg, Fish, Peanut, Soy, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame seeds, Sulfur Dioxide and Sulphites, Lupine, Molluscs...

• Falls Sie allergisch oder intolerant gegenüber Lebensmitteln oder Inhaltsstoffen sind und falls Sie Zweifel haben, ob diese in unseren Gerichten enthalten sind, fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter. Bspw: glutenhaltiges Getreide, Schalentiere, Eier, Fisch, Soja, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesamkörner, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupine, Weichtiere...

## MENU

(PORTUGUÊS • FRANÇAIS • ESPAÑOL)

## COUVERT \_\_ COUVERT \_\_ GUARNICIÓN

**PÃO (€2,50), TRILOGIA DE MANTEIGAS (MANTEIGA DE MISO E MEL | MANTEIGA DE ERVAS E ALCAPARRAS | MANTEIGA DE PIMENTO, ANCHOVA E SALSA) (€4,50), MOUSSE DE CAMARÃO (€2,50) E AZEITONAS GALEGAS MARINADAS (€2,50) € 12,00**

- PAIN, TRILOGIE DU BEURRE (BEURRE DE MISO ET DE MIEL | BEURRE D'HERBES ET DES CÂPRES | BEURRE DE POIVRON, D'ANCHOIS ET DE PERSIL), MOUSSE DE CREVETTES ET OLIVES MARINÉES
- PAN TRILOGÍA DE MANTEQUILLAS (DE MISO Y MIEL | DE HIERBAS Y ALCAPARRAS, | DE PIMIENTO, ANCHOA Y PEREJIL), MOUSSE DE GAMBAS Y ACEITUNAS MARINADAS

## SOPAS \_\_ SOUPES \_\_ SOPAS

**CREME DE LEGUMES € 5,50**

- VELOUTÉ DE LEGUMES
- CREMA DE VERDURAS

**GASPACHO DE MORANGO E MELANCIA, QUEIJO FRESCO DE CABRA € 7,50**

- GASPACHO FRAISE ET PASTÈQUE, FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS
- GAZPACHO DE FRESA Y SANDÍA, QUESO DE CABRA FRESCO

**CREME DO MAR € 9,50**

- CRÈME DE LA MER
- CREMA D'EL MAR

## ENTRADAS FRIAS \_\_ ENTRÉES FROIDES \_\_ ENTRANTES FRIAS

**SALADA MEDITERRÂNEA (MESCLA DE ALFACES, FIGOS SECOS EM CALDA DE MEL, QUEIJO DE CABRA, AMÊNDOAS, TOMATE, PEPINO, ALCAPARRAS, MANJERICÃO, AZEITONAS E COENTROS) € 13,00**

- SALADE MÉDITERRANÉENNE (MÉLANGE DE LAITUE, FIGUES SÈCHES AU SIROP DE MIEL, FROMAGE DE CHÈVRE, AMANDES, TOMATE, CONCOMBRE, CÂPRES, BASILIC, OLIVES ET CORIANDRE)
- ENSALADA MEDITERRÂNEA (MEZCLA DE LECHUGA, HIGOS SECOS EN JARABE DE MIEL, QUESO DE CABRA, ALMENDRAS, TOMATE, PEPINO, ALCAPARRAS, ALBAHACA, ACEITUNAS Y CILANTRO)

**TÁRTARO DE CAMARÃO, PURÉ DE AIPO, BOLO ESPONJA DE AGRIÃO, GRANOLA DE AMÊNDOA, LIMA E REDUÇÃO DE CAMARÃO € 16,00**

- TARTARE DE CREVETTES, PURÉE DE CÉLERI, GÂTEAU ÉPONGE AU CRESSON, GRANOLA AUX AMANDES, CITRON VERT ET RÉDUCTION DE CREVETTES
- TARTAR DE GAMBA, PURÉ DE AIPO, BIZCOCHO DE BERROS, GRANOLA DE ALMENDRAS, LIMA Y REDUCCIÓN DE GAMBA

**TÁRTARO DE ATUM COM VINAGRETE DE MOSTARDA, ALGA NORI E SABORES CROCANTES € 18,00**

- TARTARE DE THON, VINAIGRETTE À LA MOUTARDE, ALGUES NORI ET SAVEURS CROQUANTS
- TARTAR DE ATÚN CON VINAGRETA DE MOSTAZA, ALGA NORI Y SABORES CRUJIENTES

**TAGLIATELLE DE VIEIRA, MEXILHÃO, BERBIGÃO, MAÇA VERDE, LIMA, ALGAS E AR DE ALHO ASSADO € 20,00**

- TAGLIATELLES DE COQUILLES SAINT-JACQUES, MOULES, COQUES, POMME VERTE, CITRON VERT, ALGUES ET DE L'AIR D'AÏL ROTI
- TALLARINES DE VIEIRA, MEJILLONES, BERBERECHOS, MANZANA VERDE, LIMA, ALGAS, AIRE DE AJO ASADO

**BIFE TÁRTARO, MASSA BRICK, CREME DE ÂNCHOVA E MOLHO HOLANDÊS COM TOMATE € 21,00**

- STEAK TARTARE, FEUILLE DE BRICK, CRÈME D'ANCHOIS ET SAUCE HOLLANDAISE AUX TOMATES
- BISTEC TÁRTARO, MASA HOJALDRE, CREMA DE ANCHOA Y SALSA HOLANDESA CON TOMATE

## ENTRADAS QUENTES \_\_ HOT STARTERS \_\_ WARM VORSPEISEN

**CHAMUÇAS DE POLVO, MAIONESE DE CARIL, SALADA E CHUTNEY DE MANGA € 16,00**

- SAMOISSAS DE POULPE, MAYONNAISE AU CURRY, MÉLANGE DE LAITUE ET CHUTNEY À LA MANGUE
- ENPANADILLA DE PULPO CON MAYONESA DE CURRY, MEZCLA DE LECHUGA Y CHUTNEY DE MANGO

**CAVALA MARINADA E BRASEADA COM BOLO DE ALHO FRANCÊS, CHEROVIA, MEXILHÃO E MOLHO DEMI GLACE € 18,00**

- MAQUEREAU MARINÉ ET BRAISÉ, GÂTEAU DE POIREAUX, PANAIS, MOULES ET SAUCE DEMI-GLACE
- CABALLA MARINADA Y BRASEADA CON PASTEL DE PUERROS, CHIRIVÍA, MEJILLONES Y SALSA DEMI GLACE

**REVOLTO DE BACALHAU, OVO A BAIXA TEMPERATURA E BATATA PALHA € 19,00**

- BROUILLE DE MORUE, ŒUF À BASSE TEMPÉRATURE ET POMMES FRITES
- REVUELTO DE BACALAO, HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y PATATA PAJA

**CAMARÃO EM TEMPURA COM MOLHO AGRIDOCE € 20,00**

- TEMPURA DE CREVETTE AU SAUCE AIGRE-DOUCE
- GAMBA EN TEMPURA COM SALSA AGRIDULCE

**AMÊIJOAS “À BULHÃO PATO” € 25,00**

- PALOURDES “À BULHÃO PATO”
- ALMEJAS “À BULHÃO PATO”

## MARISCOS \_\_ FRUITS de MER \_\_ MARISCOS

**GAMBA DA COSTA OU CAMARÃO SELVAGEM € 70,00/kg**

- CREVETTES DE LA CÔTE OU CREVETTES SAUVAGES
- GAMBA DE LA COSTA O GAMBA SELVAJE

**CAMARÃO TIGRE • CREVETTES TIGRE • GAMBA TIGRE € 120,00/kg**

**CARABINEIROS • CREVETTES ROUGES • CARABINEROS € 180,00/kg**

## MASSAS &amp; RISOTTOS \_\_ PÂTES &amp; RISOTTOS \_\_ PASTA &amp; ARROZ

**GNOCCHI SALTEADO COM CREME DE CATAPLANA, TOMATE-CEREJA, CURGETE, COUVE-FLOR ASSADA E AMÊNDOA TORRADA € 18,00**

- GNOCCHIS SAUTÉS À LA CRÈME DE CATAPLANA, TOMATES CERISES, COURGETTE, CHOU-FLEUR RÔTI ET AMANDES GRILLÉES
- ÑOQUIS SALTEADOS CON CREMA DE CATAPLANA, TOMATES CHERRY, CALABACÍN, COLIFLOR ASADA Y ALMENDRAS TOSTADAS

**TAGLIATELLE DE SABORES DO MAR (CAMARÃO, POLVO, MEXILHÃO, ALGAS, SAMES DE BACALHAU) COM AR DE AIPO E MANJERICÃO € 21,00**

- TAGLIATELLE DE LA MER (CREVETTES, POULPE, MOULES, ALGUES, MORUE), AIR DE CÉLERI ET BASILIC
- TALLARINES COM SABORES DE MAR (GAMBAS, PULPO, MEJILLONES, ALGAS, BACALAO) CON AIRE DE AIPO Y ALBAHACA

**RISOTTO DE CARIL VERDE, CAMARÃO, PEIXE, FÍGADO DE TAMBORIL, ESPUMA DE LIMÃO € 28,00**

- RISOTTO AU CURRY VERT, CREVETTES, POISSON, CRÈME DE FOIE DE LOTTE DE MER ET ÉCUME DE CITRON
- RISOTTO DE CURRY VERDE, GAMBAS, PESCADO, CREMA DE HÍGADO DE RAPE Y ESPUMA DE LIMÓN

## PEIXES \_\_ POISSONS \_\_ PESCADOS

**CATAPLANA DE PATA ROXA COM BATATA DOCE, PÃO FRITO, ALGAS, SALICÓRNIA E COENTROS € 19,00**

- CATAPLANA DE REQUIN ROUSSETTE, PATATE DOUCE, PAIN FRIT, ALGUES, SALICORNE ET CORIANDRE
- CATAPLANA DE TIBURÓN CAZÓN CON BONIATO, PAN FRITO, ALGAS, SALICORNIA Y CILANTRO

**DARNE DE ATUM, AIPO, SALTEADO DE LEGUMES, ALHO FRANCÊS, ESPUMA DE SOJA € 22,00**

- FILET DU THON GRILLÉ, PURÉE DE CÉLERI, LÉGUMES SAUTÉS, POIREAUX FRITS ET ÉCUME DE SOJA
- LOMO DE ATÚN, PURÉ DE AIPO, SALTEADO DE VERDURAS, PUERRO FRITO Y ESPUMA DE SOJA

**POLVO, PURÉ DE BATATA DOCE, GEL DE PIMENTOS, GEL DE COENTROS E GRELOS € 24,00**

- POULPE, PURÉE DE PATATES DOUCES, GEL AU POIVRE, GEL DE CORIANDRE ET FEUILLES DE NAVET
- PULPO, PURÉ DE BONIATO, GEL DE PIMENTOS, GEL DE CILANTRO Y GRELOS

**LOMBO DE BACALHAU, CROSTA DE AIOLI EM CAMA DE ESPINAFRES E BATATA A MURRO € 26,00**

- FILET DE MORUE EN CROÛTE D'AÏL ET PERSIL, LIT D'ÉPINARDS ET POMMES DE TERREAU FOUR
- LOMO DE BACALAO CON CORTEZA DE AIOLI EN CAMA DE ESPINACAS Y PATATAS ASADAS

**ROBALO, TEXTURAS DE CENOURA, MEXILHÃO, BERBIGÃO, BOLO DE ALFACE, AMÊNDOA, ALGAS € 28,00**

- FILET DE BAR, TEXTURES DE CAROTTES, MOULES, COQUES, GÂTEAU DE LAITUE, AMANDES ET ALGUES
- LUBINA, ZANAHORIA, MEJILLONES, BERBERECHOS, BIZCOCHO DE LECHUGA, ALMENDRAS Y ALGAS

**CORVINA, TEXTURAS DE CENOURA, MEXILHÃO, BERBIGÃO, BOLO DE ALFACE, AMÊNDOA, ALGAS € 30,00**

- FILET DE COURBINE, TEXTURES DE CAROTTES, MOULES, COQUES, GÂTEAU DE LAITUE, AMANDES ET ALGUES
- CORVINA, ZANAHORIA, MEJILLONES, BERBERECHOS, BIZCOCHO DE LECHUGA, ALMENDRAS Y ALGAS

## CARNES \_\_ VIANDES \_\_ CARNES

**LEITÃO, CREPE DE ARROZ COM COUVE FERMENTADA, MAÇÃ, MOSTARDA, SALSA E TORRESMOS € 22,00**

- COCHON DE LAIT, CRÊPE DE RIZ AU CHOU FERMENTÉ, POMME, MOUTARDE, PERSIL ET CRAQUELINS
- COCHINILLO, CREPE DE ARROZ CON COL FERMENTADA, MANZANA, MOSTAZA, PEREJIL Y CHICHARRONES

**MAGRET DE PATO, PURÉ DE ABÓBORA E CARIL, LARANJA, QUINOA, PICKLE DE NABO E MOLHO DE SALSA € 24,00**

- MAGRET DE CANARD, PURÉE DE POTIRON ET CURRY, ORANGE, QUINOA, NAVET MARINÉ, SAUCE AU PERSIL
- PECHUGA DE PATO, PURÉ DE CALABAZA Y CURRY, NARANJA, QUINOA, NABO ENCURTIDO, SALSA DE PEREJIL

**LOMBO DE VEADO, TEXTURAS DE NABO, ALHO FRANCÊS, CHALOTA E MOLHO DE FRUTOS VERMELHOS € 26,00**

- FILET DE CERF, TEXTURES DE NAVET, POIREAU, ÉCHALOTE ET SAUCE AUX FRUITS ROUGES
- LOMO DE CIERVO, TEXTURAS DE NABO, PUERRO, CHALOTA Y SALSA DE FRUTOS ROJOS

**ACÉM DO REDONDO MATURADO, BATATA TRUFADA, PURÉ DE ERVILHAS E MENTA COM MOLHO BALSÂMICO € 28,00**

- ENTRECÔTE MATURÉE, POMMES DE TERRE TRUFFÉES, PURÉE DE PETITS POIS ET MENTHE, SAUCE BALSAMIQUE
- BISTEC DE CHULETÓN MADURADO, PATATA TRUFADA, PURÉ DE GUI SANTES Y MENTA CON SALSA BALSÁMICA

## EMENTA INFANTIL \_\_ MENU ENFANT \_\_ MENÚ INFANTIL

(para menores de 12 anos) • (pour les moins de 12 ans) • (para niños menores de 12 años)

**CREME DE LEGUMES • VELOUTÉ DE LEGUMES • CREMA DE VERDURAS € 5,50**

**DOURADINHOS COM BATATA FRITA € 12,00**

- POISSON PANÉ ET FRITES • ESCALOPE DE PESCADO CON PATATA FRITA

**BIFINHO COM BATATA FRITA € 12,00**

- PETIT BIFTECK DU FAUX-FILET ET FRITES • PEQUEÑO FILETE DE TERNERA CON PATATA FRITA

**MINI MOUSSE DE CHOCOLATE OU SORBET DE MORANGO € 5,50**

- MINI MOUSSE AU CHOCOLAT OU SORBET A LA FRAISE
- MINI MOUSSE DE CHOCOLATE O SORBET DE FRESA

**IVA incluído à taxa em vigor \_\_ TVA incluse au taux actuel \_\_ IVA incluido a la tarifa normal**

INFORMAÇÃO ao CONSUMIDOR \_\_ CONSUMER INFORMATION \_\_ VERBRAUCHERINFORMATION

• Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este não for utilizado

• No food, food product or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the client or left unused

• Kein Gericht oder Getränk, inklusive des Gedecks, kann berechnet werden, wenn es nicht vom Gast bestellt wurde oder unangetastet blieb

Se é alérgico ou intolerante a algum ingrediente e tem dúvidas se este foi utilizado na preparação/ confecção do que pretende consumir por favor solicite a informação de um dos nossos colaboradores. Exs: Cereais que contêm Glúten, Crustáceos, Ovo, Peixe, Amendoim, Soja, Leite, Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, sementes de Sésamo, Dióxido de Enxofre e Sulfitos, Tremçoço, Moluscos...

• If you are allergic or intolerant to any ingredient and you have any doubts whether it was used in the preparation/ cooking of what you wish to eat, please request information from our staff. Exs: Cereals containing Gluten, Crustaceans, Egg, Fish, Peanut, Soy, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame seeds, Sulfur Dioxide and Sulphites, Lupine, Molluscs...

• Falls Sie allergisch oder intolerant gegenüber Lebensmitteln oder Inhaltsstoffen sind und falls Sie Zweifel haben, ob diese in unseren Gerichten enthalten sind, fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter. Bspw: glutenhaltiges Getreide, Schalentiere, Eier, Fisch, Soja, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesamkörner, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupine, Weichtiere...