

MENU

(PORTUGUÊS • ENGLISH • DEUTSCH)

COUVERT _ COUVERT _ GEDECK

PÃO (€2,50), **TRILOGIA DE MANTEIGAS (MANTEIGA DE MEL, CARIL E CANELA | MANTEIGA DE MOSTARDA E AGRIÃO | MANTEIGA DE POEJO E LIMÃO)** (€4,50), **MOUSE DE FÍGADO DE TAMBORIL** (€2,50) **E AZEITONAS GALEGAS MARINADAS** (€2,50) € 12,00

- BREAD, A TRIO OF BUTTERS (HONEY, CURRY AND CINNAMON BUTTER | MUSTARD AND WATERCRESS BUTTER | PENNYROYAL AND LEMON BUTTER), MONKFISH LIVER MOUSSE AND MARINATED OLIVES
- BROT, BUTTER-TRIOLOGIE (HONIG, CURRY UND ZIMTBUTTER | SENF UND BRUNNENKRESSEBUTTER | POLEI-MINZE UND ZITRONENBUTTER), SEEFISCHLEBERMOUSSE UND MARINIERTER OLIVEN

SOPAS _ SOUPS _ SUPPEN

CREME DE LEGUMES € 5,50

- VEGETABLE VELOUTE • GEMÜSECREMESUPPE

GASPACHO DE MELÃO, PEPINO, GOIABA E PRESUNTO € 8,50

- MELON, CUCUMBER AND GUAVA GAZPACHO WITH PROSCIUTTO
- MELONE, GURKE UND GUAVE GAZPACHO MIT PROSCIUTTO

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 MELANCIA, PANNACOTTA DE LIMA E CROCANTE DE MENTA € 14,00

- WATERMELON TARTARE, LIME PANNA COTTA, CRISPY MINT
- WASSERMELONEN TATARE, LIMETTEN PANNA COTTA, KNUSPRIGE MINZE

CAVALA CURADA, AMÊNDOA, AZEITONA VERDE, BOLO ESPONJA DE TOMATE E GASPACHO DE PEPINO E UVA € 18,00

- CURED MACKEREL, ALMOND, GREEN OLIVE, TOMATO SPONGE CAKE, CUCUMBER, GRAPE GAZPACHO
- GEBEITZE MAKRELE, MANDEL, GRÜNE OLIVE, TOMATE BISKUITKUCHEN, GURKE, TRAUBE-GAZPACHO

TÁRTARO DE ATÚM, GRANIZADO DE PEPINO E KIWI, CREME THAI € 20,00

- TUNA TARTARE, CUCUMBER AND KIWI GRANITA, THAI CREAM
- THUNFISCH TARTARE, GURKE UND KIWI GRANITA, THAI-CRÈME

BIFE TÁRTARO, PÉROLA DE OSTRA E DASHI € 21,00

- STEAK TARTARE, OYSTER PEARL, DASHI
- STEAK TATARE, AUSTERNPERLEN, DASHI

ENTRADAS QUENTES _ HOT STARTERS _ WARM VORSPEISEN

PEIXE ARANHA, TOMATE, POLENTA NEGRA, TOUCINHO, MOLHO HOLANDÊS DE ALGAS € 16,00

- LESSER WEEVER FISH, TOMATO, BLACK POLENTA, BACON, SEAWEED HOLLANDAISE SAUCE
- PETERMÄNNCHEN, TOMATE, SCHWARZE POLENTA, SPECK, ALGEN HOLLANDAISE SOBE

CHAMUÇAS DE POLVO, MAIONESE DE CARIL, SALADA E CHUTNEY DE MANGA € 17,00

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

LULA, PURÉ DE AIPO, ANCHOVA E “CINZAS” DE ALECRIM € 19,00

- SQUID, CELERY PUREE, ANCHOVY AND ROSEMARY “ASHES”
- TINTENFISCH, SELLERIEPÜREE, SARDELLEN UND ROSMARIN “ASCHE”

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” € 26,00

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

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 CHOCOLATE MOUSSE OR STRAWBERRY SORBET
- MINI-SCHOKOLADENMOUSSE ODER ERDBEERSORBET

DESENHOS: FREDERICA

MASSAS & RISOTTOS _ PASTAS & RISOTTOS _ NUDELN & RISOTTI

MASSA COUCOUS PÉROLA, FIGOS SECOS EM CALDA DE MEL, GRÃO-DE-BICO, AMÊNDOAS TORRADAS, ESPINAFRES E COUVE-FLOR € 19,00

- PEARL COUSCOUS PASTA, DRIED FIGS IN HONEY SYRUP, CHICKPEAS, TOASTED ALMONDS, SPINACH AND CAULIFLOWER
- PERLCOUSCOUS-NUDELN, GETROCKNETE FEIGEN IN HONIGSIRUP, KICHERERBSEN, GERÖSTETE MANDELN, SPINAT UND BLUMENKOHL

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 BASILIKUMSCHAUM

RISOTTO DE LIMÃO E POEJO, CAMARÃO E VIEIRA CORADA € 28,00

- LEMON AND PENNYROYAL RISOTTO, SHRIMP AND SEARED SCALLOPS
- ZITRONEN UND POLEI-MINZE RISOTTO, GARNELEN UND GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

PEIXES _ FISH _ FISCH

CATAPLANA DE PATA ROXA COM BATATA DOCE, PÃO FRITO, ALGAS, SALICÓRNIA E COENTROS € 20,00

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

DARNE DE ATUM, CHEROVIA, SALTEADO DE LEGUMES, ALHO FRANCÊS, ESPUMA DE SOJA € 23,00

- GRILLED TUNA LOIN, PARSNIP, SAUTEED VEGETABLE, FRIED LEEK AND SOY FOAM
- THUNFISCHFILET, PASTINAKEN, SAUTIERTES GEMÜSE, GEBRATENER LAUCH UND SOJASCHAUM

POLVO, PURÉ DE BATATA DOCE, GEL DE PIMENTOS, GEL DE COENTROS E GRELOS € 25,00

- 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 € 27,00

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

ROBALO, COUVE-FLOR COM MISO E ALHO ASSADO, BOLO ESPONJA DE FUNCHO, MEXILHÃO EM PICKLE DE LARANJA, ALGAS € 29,00

- SEA BASS FILLET, CAULIFLOWER WITH MISO AND ROASTED GARLIC, FENNEL SPONGE CAKE, MUSSELS IN ORANGE PICKLE, SEAWEED
- SEEBARSCHFILET, BLUMENKOHL MIT MISO UND GERÖSTETEM KNOBLAUCH, FENCHEL BISKUITKUCHEN, MUSCHELN IN ORANGENPICKLES, ALGEN

CORVINA, COUVE-FLOR COM MISO E ALHO ASSADO, BOLO ESPONJA DE FUNCHO, MEXILHÃO EM PICKLE DE LARANJA, ALGAS € 30,00

- CROAKER FILLET, CAULIFLOWER WITH MISO AND ROASTED GARLIC, FENNEL SPONGE CAKE, MUSSELS IN ORANGE PICKLE, SEAWEED
- ADLERFISCHFILET, BLUMENKOHL MIT MISO UND GERÖSTETEM KNOBLAUCH, FENCHEL BISKUITKUCHEN, MUSCHELN IN ORANGENPICKLES, ALGEN

CARNES _ MEAT _ FLEISCHGERICHE

LEITÃO, CENOURA ASSADA, GOMA DE LARANJA E COUVE-FLOR RECHEADA COM ALHEIRA € 23,00

- SUCKLING PIG BELLY, ROASTED CARROTS, ORANGE GUMDROP AND CAULIFLOWER STUFFED WITH *ALHEIRA* SAUSAGE
- SPANFERKEL BAUCH, GERÖSTETE KAROTTEN, ORANGEN FRUCHTGUMMI UND BLUMENKOHL GEFÜLLTER MIT *ALHEIRA*-WURST

MAGRET DE PATO, TEXTURAS DE TUPINAMBOR, COGUMELOS E “AMENDOIM” DE ALFARROBA € 25,00

- DUCK BREAST, JERUSALEM ARTICHOKE TEXTURES, MUSHROOMS AND CAROB “PEANUT”
- ENTENBRUST, TOPINAMBUR-TEXTUREN, PILZE UND JOHANNISBROT-“ERDNUSS”

LOMBO DE VEADO, PURÉ DE BATATA DOCE ROXA, QUINOA FRITA, CEBOLAS BABY EM PICKLE DE BETERRABA € 28,00

- VENISON FILLET, PURPLE SWEET POTATO PUREE, FRIED QUINOA, BABY ONIONS IN BEETROOT PICKLE
- HIRSCHFILET, LILA SÜBKARTOFFELPÜREE, GEBRATENER QUINOA, PERLZWIEBELN IN ROTE-BETE-PICKLES

ACÉM DO REDONDO MATURADO, MANDIOCA COM QUEIJO BRIE, SALADA DE PEPINO E MOLHO BALSÂMICO € 30,00

- DRY AGED RIBEYE STEAK, CASSAVA WITH BRIE CHEESE, CUCUMBER SALAD AND BALSAMIC SAUCE
- RIBEYE STEAK GEGRILLT, MANIOK MIT BRIE-KÄSE, GURKEN Salat UND BALSAMICO-SOBE

MARISCOS _ SEA FOOD _ MEERESFRÜCHTE

GAMBA DA COSTA OU CAMARÃO SELVAGEM € 75,00/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

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 unangestastet 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, A mendoim, Soja, Leite, Frutos de casca rij a, Aipo, Mostarda, sementes de Sésamo, Dióxido de Enxofre e Sulfitos, Tremço, 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 MEL, CARIL E CANELA | MANTEIGA DE MOSTARDA E AGRIÃO | MANTEIGA DE POEJO E LIMÃO)** (€4,50), **MOUSE DE FÍGADO DE TAMBORIL** (€2,50) e **AZEITONAS GALEGAS MARINADAS** (€2,50) € 12,00

- PAIN, TRILOGIE DE BEURRES (BEURRE DE MIEL, CURRY ET DE CANNELLE | BEURRE DE MOUTARDE ET DE CRESSON | BEURRE DE MENTHE POULIOT ET DE CITRON), MOUSSE DE FOIE DE LOTTE, OLIVES
- PAN, TRILOGÍA DE MANTEQUILLAS (MANTEQUILLA DE MIEL, CURRY Y CANELA | MANTEQUILLA DE MOSTAZA Y BERROS | MANTEQUILLA DE POLEO Y LIMÓN), MOUSSE DE HÍGADO DE RAPE, ACEITUNAS

SOPAS __ SOUPES __ SOPAS

CREME DE LEGUMES € 5,50

- VELOUTÉ DE LEGUMES • CREMA DE VERDURAS

GASPACHO DE MELÃO, PEPINO, GOIABA E PRESUNTO € 8,50

- GASPACHO MELON, CONCOMBRE ET GOYAVE, JAMBON
- GAZPACHO DE MELÓN, PEPINO Y GUAYABA, JAMÓN

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 MELANCIA, PANNACOTTA DE LIMA E CROCANTE DE MENTA € 14,00

- TARTARE DE PASTÈQUE, PANNA COTTA AU CITRON VERT, CROQUANT À LA MENTHE
- TÁRTARO DE SANDÍA, PANNA COTTA DE LIMA, CRUJIENTE DE MENTA

CAVALA CURADA, AMÊNDOA, AZEITONA VERDE, BOLO ESPONJA DE TOMATE E GASPACHO DE PEPINO E UVA € 18,00

- MAQUEREAU AFFINÉ, AMANDE, OLIVE VERT, GÂTEAU ÉPONGE TOMATE, GASPACHO CONCOMBRE ET RAISIN
- CABALLA CURADA, ALMENDRA, ACEITUNA VERDE, BIZCOCHO DE TOMATE, GAZPACHO DE PEPINO Y UVA

TÁRTARO DE ATÚM, GRANIZADO DE PEPINO E KIWI, CREME THAI € 20,00

- TARTARE DE THON, GRANITÉ DE CONCOMBRE ET DE KIWI, CRÈME THAÏ
- TARTAR DE ATÚN, GRANIZADO DE PEPINO Y KIWI, CREMA TAILANDESA

BIFE TÁRTARO, PÉROLA DE OSTRA E DASHI € 21,00

- STEAK TARTARE, PERLE D'HUÎTRE, DASHI
- BISTEC TÁRTARO, PERLA DE OSTRA, DASHI

ENTRADAS QUENTES __ ENTRÉES CHAUDES __ ENTRANTES CALIENTES

PEIXE ARANHA, TOMATE, POLENTA NEGRA, TOUCINHO, MOLHO HOLANDÊS DE ALGAS € 16,00

- VIVE, TOMATE, POLENTA NOIRE, BACON ET SAUCE HOLLANDAISE AUX ALGUES
- PEZ ARAÑA, TOMATE, POLENTA NEGRA, TOCINO Y SALSA HOLANDESA DE ALGAS

CHAMUÇAS DE POLVO, MAIONESE DE CARIL, SALADA E CHUTNEY DE MANGA € 17,00

- SAMOUSSAS 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

LULA, PURÉ DE AIPO, ANCHOVA E “CINZAS” DE ALECRIM € 19,00

- CALAMAR, PURÉ DE CÉLERI, ANCHOËT E “CENDRES” DE ROMARIN
- CALAMARES, PURÉ DE APIO, ANCHOAS Y “CENIZAS” DE ROMERO

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” € 26,00

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

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
- MINIMOUSSE DE CHOCOLATE O SORBET DE FRESA

DESENHOS: FREDERICA

MASSAS & RISOTTOS __ PÂTES & RISOTTOS __ PASTA & ARROZ

MASSA COUCOUS PÉROLA, FIGOS SECOS EM CALDA DE MEL, GRÃO-DE-BICO, AMÊNDOAS TORRADAS, ESPINAFRES E COUVE-FLOR € 19,00

- PÂTES COUSCOUS PERLÉ, FIGUES SÈCHÉES AU SIROP DE MIEL, POIS CHICHES, AMANDES GRILLÉES, ÉPINARDS ET CHOU-FLEUR
- PASTA DE CUSCÚS PERLA, HIGOS SECOS EN ALMÍBAR DE MIEL, GARBANZOS, ALMENDRAS TOSTADAS, ESPINACAS Y COLIFLOR

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 APIO Y ALBAHACA

RISOTTO DE LIMÃO E POEJO, CAMARÃO E VIEIRA CORADA € 28,00

- RISOTTO AU CITRON ET À LA MENTHE POULIOT, CREVETTES ET COQUILLES SAINT-JACQUES POÊLÉS
- RISOTTO DE LIMÓN Y POLEO, CAMARONES Y VIEIRAS DORADAS

PEIXES __ POISSONS __ PESCADOS

CATAPLANA DE PATA ROXA COM BATATA DOCE, PÃO FRITO, ALGAS, SALICÓRNIA E COENTROS € 20,00

- 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, CHEROVIA, SALTEADO DE LEGUMES, ALHO FRANCÊS, ESPUMA DE SOJA € 23,00

- FILET DU THON GRILLÉ, PANAIS, LÉGUMES SAUTÉS, POIREAUX ET ÉCUME DE SOJA
- LOMO DE ATÚN, CHIRIVÍAS, SALTEADO DE VERDURAS, PUERROS Y ESPUMA DE SOJA

POLVO, PURÉ DE BATATA DOCE, GEL DE PIMENTOS, GEL DE COENTROS E GRELOS € 25,00

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

LOMBO DE BACALHAU, CROSTA DE AIOLI EM CAMA DE ESPINAFRES E BATATA A MURRO € 27,00

- FILET DE MORUE EN CROÛTE D'AIL 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, COUVE-FLOR COM MISO E ALHO ASSADO, BOLO ESPONJA DE FUNCHO, MEXILHÃO EM PICKLE DE LARANJA, ALGAS € 29,00

- FILET DE BAR, CHOU-FLEUR AU MISO ET À L'AIL RÔTI, GÂTEAU ÉPONGE AU FENOUIL, MOULES MARINÉES À L'ORANGE, ALGUES
- LUBINA, COLIFLOR CON MISO Y AJO ASADO, BIZCOCHO DE HINOJO, MEJILLONES ENCURTIDOS EN NARANJA, ALGAS

CORVINA, COUVE-FLOR COM MISO E ALHO ASSADO, BOLO ESPONJA DE FUNCHO, MEXILHÃO EM PICKLE DE LARANJA, ALGAS € 30,00

- FILET DE COURBINE, CHOU-FLEUR AU MISO ET À L'AIL RÔTI, GÂTEAU ÉPONGE AU FENOUIL, MOULES MARINÉES À L'ORANGE, ALGUES
- CORVINA, COLIFLOR CON MISO Y AJO ASADO, BIZCOCHO DE HINOJO, MEJILLONES ENCURTIDOS EN NARANJA, ALGAS

CARNES __ VIANDES __ CARNES

LEITÃO, CENOURA ASSADA, GOMA DE LARANJA E COUVE-FLOR RECHEADA COM ALHEIRA € 23,00

- COCHON DE LAIT, CAROTTES RÔTIÉS, BONBON GÉLIFIÉ À L'ORANGE ET CHOUFLEUR FARCI À L'ALHEIRA
- COCHINILLO, ZANAHORIAS ASADAS, GOMINOLA DE NARANJA Y COLIFLOR RELLENA CON ALHEIRA

MAGRET DE PATO, TEXTURAS DE TUPINAMBOR, COGUMELOS E “AMENDOIM” DE ALFARROBA € 25,00

- MAGRET DE CANARD, TEXTURES DE TOPINAMBOUR, CHAMPIGNONS ET “CACAHUÈTE” À LA CAROUBE
- PECHUGA DE PATO, TEXTURAS DE TOPINAMBUR, SETAS Y “CACAHUETE” DE ALGARROBA

LOMBO DE VEADO, PURÉ DE BATATA DOCE ROXA, QUINOA FRITA, CEBOLAS BABY EM PICKLE DE BETERRABA € 28,00

- FILET DE CERF, PURÉ DE PATATE DOUCE VIOLETTE, QUINOA CROUSTILLANTE, OIGNONS GRELOTS MARINÉS À LA BETTERAVE
- LOMO DE CIERVO, PURÉ DE BONIATO MORADO, QUINOA FRITA, CEBOLLITAS ENCURTIDAS CON REMOLACHA

ACÉM DO REDONDO MATURADO, MANDIOCA COM QUEIJO BRIE, SALADA DE PEPINO E MOLHO BALSÂMICO € 30,00

- ENTRECÔTE MATURÉE, MANIOC AU BRIE, SALADE DE CONCOMBRE ET SAUCE BALSAMIQUE
- BISTEC DE CHULETÓN MADURADO, YUCA CON QUESO BRIE, ENSALADA DE PEPINO Y SALSA BALSÁMICA

MARISCOS __ FRUITS de MER __ MARISCOS

GAMBA DA COSTA OU CAMARÃO SELVAGEM € 75,00/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

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

INFORMAÇÃO ao CONSUMIDOR __ INFORMATION aux CONSOMMATEURS __ INFORMACIÓN al CONSUMIDOR

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

- Aucune nourriture, plat ou boisson, y compris le couvert, ne peuvent être perçus si ils n'ont pas été demandés par le client ou n'ont pas été utilisés.
- Cualquier comida, producto alimenticio o bebida, incluyendo lo couvert, no se puede cobrar si no es solicitado por el cliente o el cliente no lo utiliza

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, A mendoim, Soja, Leite, Frutos de casca rij a, Aipo, Mostarda, sementes de Sésamo, Dióxido de Enxofre e Sulfitos, Tremçoço, Moluscos...

• Si vous êtes allergiques ou intolérants à un ingrédient et avez des questions sur ce qui a servi à la préparation/ production de ce que vous voulez consommer, s'il vous plaît, posez la question à de l'un de nos collaborateurs. Exs: les Céréales contenant du Gluten, les Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Noix, Céleri, Moutarde, graines de Sésame, Dioxyde de Soufre, Sulfites, Lupin, Mollusques...

• Si usted es alérgico o intolerante a cualquier ingrediente y tiene dudas sobre si fue utilizado en la preparación/ producción de lo que quiere consumir, por favor, pida información a nuestro personal Ej s: los Cereales que contienen Gluten, Crustáceos, Huevos, Pescado, Cacahuetes, Soja, Leche, Nueces, Apio, Mostaza, semillas de Sésamo, Dióxido de Azufre y Sulfitos, Altramuz, Moluscos...