

## Entradas & Sopas

### STARTERS & SOUPS

<b>Carpaccio de salmão e alcaparras, <i>S</i></b> brunesa de manga, tomate e cebola, coulis de abacate e caviar de Mujjol <b><i>Salmon and capers carpaccio,</i></b> <i>mango, tomato and onion brunoise, avocado coulis and Mujjol caviar</i>	€ 19,00
<b>Escalope de foie gras com couve roxa crocante,</b> <i>sponge cake</i> de milho, doce de tomate e cardamomo <b><i>Foie gras escalope with crispy purple cabbage,</i></b> <i>corn sponge cake, tomato and cardamom jam</i>	€ 29,00
<b>Gambas crocantes <i>S</i></b> com cogolho grelhado, molho agri-doce de papaia, abacaxi e maracujá <b><i>Crispy prawns</i></b> <i>with grilled romaine lettuce,</i> <i>papaya, pineapple and passion fruit sweet and sour sauce</i>	€ 22,50
<b>Crostini de legumes grelhados <i>VVS</i></b> com abacate braseado, tomate, azeitona e piso de manjeriçã <b><i>Grilled vegetable crostini</i></b> <i>with braised avocado, tomato, olives and basil pesto</i>	€ 20,50
<b>Sopa de agrião com ovo escalfado,</b> presunto crocante e azeite de tomate seco <b><i>Watercress cream soup with poached egg,</i></b> <i>crispy smoked ham and dried tomato olive oil</i>	€ 21,00
<b>Gaspacho de melão <i>VVS</i></b> com croutons aromatizados com hortelã e tomate cherry confitado <b><i>Melon gazpacho</i></b> <i>with mint scented croutons and confit cherry tomato</i>	€ 18,00

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL DE 13 %  
Comida, bebidas não alcoólicas e bebidas não gaseificadas  
IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL DE 23 %  
Bebidas alcoólicas e bebidas gaseificadas  
*13 % VAT RATE APPLIED*  
*Food, non-alcoholic beverages and gas free beverages*  
*23 % VAT RATE APPLIED*  
*Alcoholic beverages and gasified beverages*

*S* - Origem Sustentável / *Sustainable Source*

*V* - Prato Vegetariano / *Vegetarian Dish*

*VV* - Prato Vegan / *Vegan Dish*

## Pastas & Risottos

### PASTA & RISOTTO

<b>Tagliolini verde</b> com molho de tomate e manjericão <i>V</i> <b>Tagliolini verdi</b> with tomato and basil sauce	€ 21,00
<b>Tagliolini verdi</b> gratinado com presunto e fiambre <i>Tagliolini verdi with ham and smoked ham "au gratin"</i>	€ 27,50
<b>Cannelloni de peixes e mariscos</b> , <i>S</i> molho <i>Nantua</i> e tapioca de camarão sobre vieira braseada <b>Fish and seafood cannelloni</b> , <i>Nantua sauce and shrimp tapioca over braised scallops</i>	€ 28,50
<b>Risotto de abóbora com lagostins</b> , espuma de pão torrado <b>Pumpkin risotto with crayfish</b> , <i>toasted bread foam</i>	€ 34,00
<b>Gnocchi com molho de tomate</b> , <i>VVS</i> queijo fumado vegan ralado <b>Gnocchi with tomato sauce</b> , <i>grated vegan smoked cheese</i>	€ 21,50

O Chef Hélder Santos oferece-lhe uma tentação para os sentidos,  
através de pratos autênticos e provocadores...  
...deixando permanecer uma memória gastronómica inesquecível...

*Chef Hélder Santos offers a temptation for the senses...  
through authentic and teasing dishes...  
...leaving behind an unforgettable gastronomic memory...*

Caso tenha alguma restrição ou intolerância alimentar,  
queira por favor informar o Chefe de Sala no ato do pedido

*Should any dietary restriction or intolerance apply,  
please advise the Head Waiter while placing the order*

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

*No dish, food product or beverage, including couvert,  
may be charged if not requested by the guest or if rendered useless by the same*

No nosso constante compromisso pela sustentabilidade,  
a grande maioria dos nossos ingredientes frescos provêm de produtores nacionais  
certificados, sendo os nossos pratos confeccionados  
com ingredientes locais e de origem sustentável  
*Following our constant commitment with sustainability,  
most of our fresh produces are brought to you from certified national producers,  
being our dishes prepared with local and sustainable ingredients*

## Peixes

---

### FISH

- Cataplana de lírio, mexilhão e lingueirão** *S* € 39,50  
com batata-doce de Aljezur, aromatizado com coentros  
**Kingfish, mussels and razor clams Cataplana stew**  
*with Aljezur sweet potato, scented with coriander*
- Bacalhau fresco confitado** *S* € 34,00  
com salada de grão e vinagrete de salicórnias,  
“Couve-de-folhas” e molho Pil Pil  
**Confit fresh codfish**  
*with chickpea salad and samphire vinaigrette, kale leaves and Pil Pil sauce*
- Robalo selvagem grelhado** *S* € 65,00  
com tagliatelle de legumes marinados,  
molho de toranja, mel e tomilho  
**Grilled hand fished sea bass**  
*with marinated vegetables tagliatelle, grapefruit, honey and thyme sauce*

## Carnes

---

### MEAT

- Leitão confitado a baixa temperatura** € 39,00  
com molho avinagrado e clementina,  
migas de caldo verde, feijão frade e pão torrado em azeite  
**Low temperature confit black pork suckling pig**  
*with vinegary sauce and clementine,*  
*kale cabbage, compea and olive oil toasted bread mash*
- Naco de Angus maturado à Mirandesa,** *S* € 55,00  
batata assada e grelos salteados, manteiga de ervas aromáticas  
**Mirandesa style aged angus beef,**  
*roast potatoes and sautéed turnip tops, aromatic herb butter*
- Faisão recheado com cogumelos selvagens,** € 40,00  
trouxa de couve-lombarda, cenoura caramelizada,  
batata rosti e molho de tâmaras  
**Wild mushrooms stuffed pheasant**  
*Savoy cabbage roll, caramelized carrot, rosti potato and date sauce*

# Menu Degustação

---

## TASTING MENU

### **Gambas crocantes** *S*

com cogolho grelhado, molho agridoce de papaia, abacaxi e maracujá

#### ***Crispy prawns***

*with grilled romaine lettuce,  
papaya, pineapple and passion fruit sweet and sour sauce*

### **Sopa de agrião com ovo escalfado,**

presunto crocante e azeite de tomate seco

#### ***Watercress cream soup with poached egg,***

*crispy smoked ham and dried tomato olive oil*

### **Cataplana de lírio, mexilhão e lingueirão** *S*

com batata-doce de Aljezur, aromatizado com coentros

#### ***Kingfish, mussels and razor clams Cataplana stew***

*with Aljezur sweet potato, scented with coriander*

### **Leitão confitado a baixa temperatura**

com molho avinagrado e clementina,

migas de caldo verde, feijão frade e pão torrado em azeite

#### ***Low temperature confit black pork suckling pig***

*with vinegary sauce and clementine,  
kale cabbage, conpea and olive oil toasted bread mash*

### **Ananás dos Açores caramelizado**

com gelado de Abade de Priscos

#### ***Azores caramelized pineapple***

*with "Abade de Priscos" ice cream*

### **Café e mignardises**

#### **Coffee and mignardises**

**Preço por pessoa / Price per person**

**€ 76,50**

**(Mínimo duas pessoas / Minimum two people)**