

Entradas & Sopas

STARTERS & SOUPS

Brie em massa filo com chouriço crocante, coulis de framboesa aromatizado com orégãos <i>Brie in filo pastry with crispy chorizo,</i> <i>oregano scented raspberry coulis</i>	€ 22,00
Terrina de foie-gras do Lapa com doce de tomate e pimenta Sichuan, tostas de brioche caseiro e texturas de tâmaras de Medjool <i>Lapa foie-gras terrine</i> <i>with homemade tomato and Sichuan pepper jam,</i> <i>homemade brioche toast and Medjool date textures</i>	€ 32,00
Paupiette de camarão <i>S</i> com cogumelos Portobello, malagueta e zeste de limão, vinagrete de avelã e pistáchio <i>Shrimp paupiette</i> <i>with Portobello mushrooms, chili and lemon zest,</i> <i>hazelnut and pistachio vinaigrette</i>	€ 25,00
Crostini de cogumelos selvagens <i>VVS</i> com pão frito, pérolas de romã e maionese caseira de manjerição <i>Wild mushroom crostini</i> <i>with fried bread, pomegranate pearls and homemade basil mayonnaise</i>	€ 24,00
Creme de abóbora e batata-doce <i>VS</i> com tortellini de castanha, salsa frita crocante <i>Pumpkin and sweet potato cream soup</i> <i>with chestnut tortellini, crispy fried parsley</i>	€ 19,00
Sopa de peixes e mariscos da costa <i>S</i> com crosta de massa folhada e sementes de coentros <i>Atlantic fish and seafood soup</i> <i>with puff pastry crust and cilantro seeds</i>	€ 25,00

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

Tagliolini verdi com molho de tomate e manjeriçã <i>V</i>	€ 21,00
Tagliolini verdi with tomato and basil sauce	
Tagliolini verdi gratinado com presunto e fiambre	€ 27,50
Tagliolini verdi with ham and smoked ham “au gratin”	
Ravioli à Carbonara	€ 22,00
com molho de pecorino e tomate seco, pancetta crocante com especiarias	
Ravioli Carbonara	
with pecorino and dried tomato sauce, spiced crunchy pancetta	
Risotto do mar e da terra com beterraba <i>S</i>	€ 31,00
com frutos do mar e legumes baby	
Sea and earth beetroot risotto	
with shellfish and baby vegetables	
Gnocchi com molho de tomate, <i>VVS</i>	€ 21,50
queijo fumado vegan ralado	
Gnocchi with tomato sauce,	
grated vegan smoked cheese	

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

Lulas recheadas <i>S</i> com migas de cogumelos selvagens e lingueirão, puré de couve rábano e salicórnias <i>Wild mushroom and razorfish purée stuffed squid,</i> <i>kohlrabi cabbage purée and salicornia</i>	€ 43,00
Polvo à Lagareiro <i>S</i> com salada de quinoa aromatizada com lima e limão, espuma de batata roxa e rebentos de coentros frescos <i>Lagareiro style roast octopus</i> <i>with lime and lemon scented quinoa salad,</i> <i>purple potato foam and fresh cilantro sprouts</i>	€ 31,00
Robalo selvagem grelhado <i>S</i> com puré de pastinaca, espinafres salteados e molho aioli de açafrão <i>Grilled hand fished seabass</i> <i>with parsnip purée, sautéed spinach and saffron scented aioli sauce</i>	€ 65,00

Carnes

MEAT

Leitão confitado a baixa temperatura, <i>S</i> com rosti de batata e trompetas negras, cama de espargos brancos, gel de clementina e molho avinagrado <i>Low temperature confit black pork suckling pig,</i> <i>with potato and black trumpet mushroom rosti over white asparagus,</i> <i>vinegary sauce and clementine gel</i>	€ 39,00
Lombo de borrego alentejano revisitado com camarão tigre, <i>S</i> puré de abóbora manteiga e café, molho de hortelã e laranja sanguínea <i>Revisited loin of lamb with king prawn,</i> <i>butter squash and coffee purée, mint and blood orange sauce</i>	€ 55,00
Peito de faisão assado <i>S</i> com puré de batata-doce e pêra rocha, cogumelo-ostra grelhado e molho de medronho <i>Roast pheasant breast</i> <i>with sweet potato and pear purée,</i> <i>grilled oyster mushroom and medronho eau-de-vie sauce</i>	€ 40,00

Menu Degustação

TASTING MENU

Paupiette de camarão *VS*

com cogumelos Portobello, malagueta e zeste de limão,
vinagrete de avelã e pistáchio

Shrimp paupiette

*with Portobello mushrooms, chili and lemon zest,
hazelnut and pistachio vinaigrette*

Creme de abóbora e batata-doce *VS*

com tortellini de castanha, salsa frita crocante

Pumpkin and sweet potato cream soup

with chestnut tortellini, crispy fried parsley

Polvo à Lagareiro *VS*

com salada de quinoa aromatizada com lima e limão,
espuma de batata roxa e rebentos de coentros frescos

Lagareiro style roast octopus

*with lime and lemon scented quinoa salad,
purple potato foam and fresh cilantro sprouts*

Leitão confitado a baixa temperatura, *VS*

com rosti de batata e trompetas negras, cama de espargos brancos,
gel de clementina e molho avinagrado

Low temperature confit black pork suckling pig,

*with potato and black trumpet mushroom rosti over white asparagus,
vinegary sauce and clementine gel*

Sericaia

com espuma de ameixa d'Elvas e gelado de requeijão

Sericaia

*Egg yolk, flour and cinnamon typical Portuguese pudding
with Reine Claude plum foam and cottage cheese ice cream*

Café e mignardises Coffee and mignardises

Preço por pessoa / Price per person

€ 72,50

(Mínimo duas pessoas / Minimum two people)