

Entradas & Sopas

STARTERS & SOUPS

Mil-folhas de presunto com pêra crocante, ricotta curada e redução de vinho do Porto com especiarias <i>Smoked ham mille-feuille</i> <i>with crispy pear, cured ricotta cheese and spiced Port wine reduction</i>	€ 19,50
Tentúgal de mariscos <i>S</i> com salada de citrinos e agrião, vinagrete de baunilha <i>Seafood Tentugal pastry</i> <i>with citrus and watercress salad, vanilla vinaigrette</i>	€ 26,00
Beringela à Milanese - <i>VV</i> com salada de rúcula, tomate cherry confitado e molho de manjerição <i>Eggplant Milanese</i> <i>with rocket and confit cherry tomato salad scented with basil sauce</i>	€ 17,50
Crostini de sardinhas alimadas com citrinos, tomate marinado, caviar de pepino e melão <i>Citrus flavored sardine crostini,</i> <i>marinated tomato, cucumber and melon caviar</i>	€ 19,00
Creme frio de funcho e maçã, - <i>VS</i> beterraba e queijo de cabra curado, nozes caramelizadas com mel <i>Fennel and apple cold cream soup,</i> <i>beetroot and cured goat cheese, honey caramelized walnuts</i>	€ 16,50
Caldo Verde à Portuguesa <i>S</i> com chouriço crocante, estaladiço de batata e couve frita <i>Portuguese style Caldo Verde kale and potato soup</i> <i>with crispy chorizo, potato crunchy and fried kale</i> <i>VS- pode ser servido como prato vegan retirando o chouriço crocante</i> <i>may be served as a vegan dish by removing the crispy chorizo</i>	€ 17,50

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 verde 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”	
Gnocchi de batata - <i>VS</i>	€ 22,50
com pesto de manjeriçã, feijão Quénia salteado e parmesão	
Potato gnocchi	
with basil pesto, sautéed Kenya beans and parmesan cheese	
Ravioli de vitela	€ 24,00
feijão branco, ervilha torta salteada e aros de funcho frito	
Veal ravioli	
white bean emulsion, sautéed spring beans and fried fennel rings	
Risotto de brócolos	€ 26,00
com gamba rosa do Algarve al ajillo e pão frito crocante	
Broccoli risotto	
with al ajillo style Algarve pink prawns and crispy fried bread	
<i>VS</i> pode ser servido como prato vegan substituindo	
o queijo parmesão por queijo vegan de chá e retirando as gambas	
may be served as a vegan dish by using our tea scented vegan cheese instead of parmesan cheese,	
and removing the prawns	

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

Tachinho dos Açores, 	€ 31,00
camarão, lírio e raia, batata guisada, caldo de peixe e broa de milho doce	
<i>The Azorean stew,</i>	
<i>shrimp, amberjack and ray, stewed potato, fish broth and sweet corn bread</i>	
Bacalhau à Brás revisitado 	€ 28,00
com esferas de azeitona e tomate, espargos verdes e batata-doce	
<i>Revisited Bacalhau à Brás codfish</i>	
<i>with olive and tomato spheres, green asparagus and sweet potato</i>	
Robalo selvagem grelhado no carvão, 	€ 60,00
com almofadas de aipo e mexilhão, coulis de tomate assado e salicórnias frescas com limão	
<i>Charcoal grilled hand fished sea bass,</i>	
<i>with mussel stuffed celery cushions, roast tomato coulis and lemon scented fresh salicornias</i>	

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	
<i>Low temperature confit black pork suckling pig</i>	
<i>with vinegary sauce and clementine, kale cabbage, conpea and olive oil toasted bread mash</i>	
Tornedó Angus Rossini	€ 60,00
com espinafres frescos salteados, batata palha prensada e puré de topinambour	
<i>Rossini Angus beef tournedo</i>	
<i>with sauteed fresh spinach, pressed shaved potato and topinambour purée</i>	
Paillard de vitela grelhado	€ 35,00
com spaghetti de tomate e manjerição, limão caramelizado	
<i>Grilled veal paillard</i>	
<i>with tomato and basil spaghetti, caramelized lemon</i>	

Menu Degustação

TASTING MENU

Tentúgal de mariscos *S*

com salada de citrinos e agrião, vinagrete de baunilha

Seafood Tentugal pastry

with citrus and watercress salad, vanilla vinaigrette

Caldo verde à Portuguesa *S*

com chouriço crocante, estaladiço de batata e couve frita

Portuguese style Caldo Verde kale and potato soup

with crispy chorizo, potato crunchy and fried kale

Bacalhau à Brás revisitado *S*

com esferas de azeitona e tomate, espargos verdes e batata-doce

Revisited Bacalhau à Brás codfish

with olive and tomato spheres, green asparagus and sweet potato

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

Morgado do Bussaco

gema e noz com gelado de vinho do Porto

Morgado do Bussaco regional pastry

egg yolk and walnut with Port wine ice cream

Café e mignardises

Coffee and mignardises

Preço por pessoa / Price per person

€ 68,50

(Mínimo duas pessoas / Minimum two people)