



COUVERT

4€ por pessoa | per person

Pão de Mafra, Tostas Saloias, Manteiga Trufada, Hummus de Cenoura Assada e Gengibre, Queijo Marinado
Regional Bread, Toasts, Truffled Butter, Roasted Carrot and Ginger Hummus, Marinated Cheese

ENTRADAS | STARTERS

Sopa de Cebola Gratinada com Tosta de Gruyère <i>Onion Soup au Gratin with Gruyère Toast</i>	8€
Creme de Tomate, Ovo Escalfado e Presunto 100% Bolota <i>Tomato Cream Soup, Poached Egg and 100% Acorn Fed Smoked Ham</i>	8€
Seleção de Mini Croquetes (Pato com Chutney de Manga e Camarão com Maionese de Citrinos) - 4 Uni. <i>Mini Croquettes Selection (Duck with Mango Chutney and Shrimp with Citrus Mayonnaise) - 4 Uni.</i>	10€
Tempura de Espargos Verdes com Molho de Mostarda e Mel <i>Green Asparagus Tempura, Honey and Mustard Sauce</i>	13€
Atum Crocante com Molho Japonês e Sésamo <i>Crunchy Tuna with Japanese Sauce and Sesame</i>	15€
Burrata, Pera Caramelizada e Presunto 100% Bolota <i>Burrata, Caramelized Pear and 100% Acorn Fed Smoked Ham</i>	15€
Gambas na Frigideira com Molho de Cerveja e Limão <i>Sautéed Shrimp with Beer and Lemon Sauce</i>	16€
Tarte Tatin Provençal, Cebola Roxa, Roquefort e Mel de Alecrim <i>Red Onion Tatin Pie, Roquefort and Rosemary Honey</i>	12€
Escalope de Foie Gras Caramelizado com Brioche Tostado e Redução de Vinho do Porto <i>Pan Seared Foie Gras with Toasted Brioche and Port Wine Reduction</i>	17€

BAR DE FRIOS | COLD BAR

Ostras Nacionais com Limão e Vinagrete de Chalotas (Uni.) <i>Fresh National Oysters with Lemon & Shallots Vinaigrette (Uni.)</i>	3,50€
Carpaccio de Novilho com Rúcula, Trufa e Pistácio <i>Beef Carpaccio with Arugula, Truffle and Pistaccio</i>	13€
Salmão Marinado, Molho de Soja, Yuzu e Cebolinho <i>Marinated Salmon, Soy Sauce, Yuzu and Chives</i>	13€
Tártaro de Atum com Manga, Kimuchi e Abacate <i>Tuna Tartare with Mango, Kimuchi and Avocado</i>	15€
Ceviche de Ostras e Pepino <i>Oysters and Cucumber Ceviche</i>	14€

Opções Vegan sob pedido | *Vegan Options upon request*

IVA incluído à taxa legal em vigor | *VAT included*

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe a equipa | *Please inform the team about any dietary restrictions*



PRINCIPAIS | MAIN COURSES

PEIXE | FISH

Arroz Cremoso de Lavagante com Coentros <i>Lobster Creamy Rice with Coriander</i>	32€
Bife de Atum Braseado, Espargos Grelhados e Risoto de Lima <i>Braised Tuna Steak, Grilled Asparagus and Lime Risotto</i>	25€
Risoto Negro, Camarão Crocante e Maionese Cítrica <i>Black Risotto, Crispy Shrimp and Citric Mayonnaise</i>	24€
Pregado da nossa Costa, Alcaparras, Lima e Batata Grelhada em Alecrim <i>Turbot from our Coast, Capers, Lime and Grilled Potatoes in Rosemary</i>	28€

CARNE | MEAT

Costela de Novilho Cozinhada 24h, Puré Trufado e Cebolo Grelhado <i>24h Slow Cooked Mid Rib, Truffled Purée and Grilled Spring Onions</i>	28€
Bife do Lombo com Molho à Café e Batata Frita Caseira <i>Beef Tenderloin Steak with Café Sauce and Homemade Fries</i>	25€
Leitão Crocante com Batata Chips e Molho de Pimenta Preta <i>Crispy Suckling Pig with Potato Chips and Black Pepper Sauce</i>	25€
Tornedó de Novilho, Batata Corada e Puré de Cebola Caramelizada <i>Beef Tournedo, Sautéed Potato and Caramelized Onion Purée</i>	26€
Com Lavagante <i>With Lobster</i>	45€
Com Foie Gras <i>With Foie Gras</i>	34€

MASSA FRESCA | FRESH PASTA

Tagliolini com Cogumelos Selvagens e Trufa <i>Tagliolini with Wild Mushrooms and Truffle</i>	23€
Tagliolini com Lavagante, Espargos e Cebolinho <i>Tagliolini with Lobster, Asparagus and Chives</i>	28€

Opções Vegan sob pedido | Vegan Options upon request
IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe a equipa | Please inform the team about any dietary restrictions



SABOR DE PORTUGAL | *TASTE OF PORTUGAL*

A verdadeira alma portuguesa está nos sabores que atravessam gerações.

Todos os meses, o nosso Chef escolhe um prato e uma sobremesa regionais que celebram as nossas tradições, ingredientes e saberes.

É uma viagem pelas mesas portuguesas: simples, genuínas e cheias de história.

The true Portuguese soul lies in the flavours that have endured through generations.

Each month, our Chef selects a regional dish and dessert that celebrates our traditions, ingredients, and heritage.

A journey through Portuguese tables: simple, genuine, and full of stories.

PRATO DO MÊS | *DISH OF THE MONTH*

25€

SOBREMESA REGIONAL | *REGIONAL DESSERT*

9€

Opções Vegan sob pedido | *Vegan Options upon request*

IVA incluído à taxa legal em vigor | *VAT included*

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe a equipa | *Please inform the team about any dietary restrictions*



SOBREMESAS | *DESSERTS*

Mil-Folhas de Tiramisu <i>Tiramisù Mille Feuilles</i>	9€
Mal Cozido de Chocolate (Bolo de Chocolate, Gelado Baunilha, Toffee e Pipocas de Caramelo Salgado) <i>Chocolate Demicuit (Chocolate Cake, Vanilla Ice Cream, Toffee and Salted Caramel Popcorn)</i>	9€
Tarte de Limão e Framboesa com Sorbet de Framboesa <i>Lemon and Raspberry Pie with Raspberry Sorbet</i>	8€
Suspiro, Espuma de Maracujá e Coulis de Manga <i>Portuguese Meringue, Passion Fruit Foam and Mango Coulis</i>	8€
Prato de Fruta Laminada <i>Sliced Fruit</i>	6€
Seleção de Gelados e Sorbets (Bola) <i>Selection of Ice Cream and Sorbets (Scoop)</i>	4€