



## COUVERT

4€ por pessoa | *per person*

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

## ENTRADAS | **STARTERS**

Creme de Couve-flor Caramelizada com Amêndoa <i>Caramelised Cauliflower Creamy Soup with Almond</i>	6€
Sopa de Cebola Gratinada com Tosta de Gruyère <i>Onion Soup and Gruyère Toast au Gratin</i>	8€
Seleção de Mini Croquetes - 4 Uni. (Pato com Chutney de Manga & Camarão com Maionese de Citrinos) <i>Mini Croquettes Selection - 4 Uni. (Duck with Mango Chutney &amp; Shrimp with Citrus Mayonnaise)</i>	10€
Tempura de Choco com Maionese de Abacate e Lima <i>Cuttlefish Tempura with Avocado and Lemon Mayonnaise</i>	13€
Burrata, Rúcula, Tomate Confitado & Pesto de Pistácio <i>Burrata, Arugula, Tomato Confit &amp; Pistachio Pesto</i>	14€
Atum Crocante com Molho Japonês & Sésamo <i>Crunchy Tuna with Japanese Sauce &amp; Sesame</i>	15€
Ovo BT, Batata Folhada, Presunto Bolota & Molho de Cogumelos e Foie Gras <i>Poached Egg, Potato Mille Feuille, Acorn Fed Smoked Ham &amp; Mushrooms and Foie Gras Sauce</i>	15€
Gambas na Frigideira com Molho de Cerveja e Limão <i>Sautéed Shrimp with Beer and Lemon Sauce</i>	16€
Escalope de Foie Gras Caramelizado com Brioche Tostado & Redução de Vinho do Porto <i>Pan Seared Foie Gras with Toasted Brioche &amp; Port Wine Reduction</i>	18€

## BAR DE FRIOS | **COLD BAR**

Ostras de Aveiro com Limão e Vinagrete de Chalotas (Uni.) <i>Fresh National Oysters with Lemon &amp; Shallots Vinaigrette (Uni.)</i>	3,50€
Carpaccio de Novilho com Rúcula, Trufa & Pistácio <i>Beef Carpaccio with Arugula, Truffle &amp; Pistaccio</i>	13€
Sashimi Braseado de Salmão, Molho Asiático & Ervas <i>Salmon Braised Sashimi, Asian Sauce &amp; Herbs</i>	13€
Tártaro de Atum com Manga, Kimuchi & Abacate <i>Tuna Tartare with Mango, Kimuchi &amp; Avocado</i>	15€
Ceviche de Robalo com Batata-Doce & Leche De Tigre <i>Seabass Ceviche with Sweet Potato &amp; Leche De Tigre</i>	16€

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

Risotto de Sapateira e Champanhe <i>Crab and Champagne Risotto</i>	24€
Atum Braseado com Puré de Batata-Doce & Molho Bivalves <i>Braised Tuna with Sweet Potato Purée &amp; Clam Sauce</i>	25€
Lombo de Bacalhau Confitado, Mil Folhas Batata, Pil Pil & Óleo de Salsa <i>Confit Codfish Loin, Potato Mille-Feuille, Pil Pil &amp; Parsley Oil</i>	25€
Pregado da nossa Costa, Alcaparras, Lima & Batata Grelhada em Alecrim <i>Turbot from our Coast, Capers, Lime &amp; Grilled Potatoes in Rosemary</i>	28€
Arroz de Tamboril com Lavagante <i>Monkfish and Lobster Brothy Rice</i>	35€

### CARNE | MEAT

Leitão Crocante com Batata Chips & Molho de Pimenta Preta <i>Crispy Suckling Pig with Potato Chips &amp; Black Pepper Sauce</i>	25€
Tornedó de Novilho em Porto LBV & Risotto de Boletus <i>Beef Tournedos in Port LBV Wine &amp; Boletus Risotto</i>	26€
Com Foie Gras Caramelizado <i>With Pan seared Foie Gras</i>	36€
Carré de Borrego com Arroz de Fumeiro <i>Rack of Lamb with Smoked Sausages Rice</i>	29€

### MASSA FRESCA | FRESH PASTA

Tagliolini com Cogumelos Selvagens & Trufa <i>Tagliolini with Wild Mushrooms &amp; Truffle</i>	23€
Tagliolini com Lavagante, Espargos & Cebolinho <i>Tagliolini with Lobster, Asparagus &amp; 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*



## **SOBREMESAS | DESSERTS**

<i>Crème Brûlée de Pastel de Nata</i> <i>Custard Tart Crème Brûlée</i>	8€
<i>Tarte de Limão e Framboesa com Sorbet de Lichia</i> <i>Lemon and Raspberry Pie with Lychee Sorbet</i>	8€
<i>Mil-Folhas de Tiramisú</i> <i>Tiramisù Mille Feuilles</i>	9€
<i>Pão de Ló Quente de Abade Priscos com Sorbet de Pera Bêbeda</i> <i>Warm Abade de Priscos Creamy Sponge Cake with Red Wine Poached Pear Sorbet</i>	9€
<i>Mal Cozido de Chocolate (Bolo de Chocolate, Gelado Banoffee &amp; Pipocas de Caramelo Salgado)</i> <i>Chocolate Demicuit (Chocolate Cake, Banoffee Ice Cream &amp; Salted Caramel Popcorn)</i>	9€
<i>Prato de Fruta Laminada</i> <i>Sliced Fruit</i>	6€
<i>Seleção de Gelados &amp; Sorbets (Bola)</i> <i>Selection of Ice Cream &amp; Sorbets (Scoop)</i>	4€

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*



## **MENU VEGAN**

### **VEGAN MENU**

#### **COUVERT**

4€ por pessoa | *per person*

Pão de Mafra, Tostas Saloias, Manteiga Vegetal, Creme de Abacate e Azeitona Verde  
*Regional Bread, Toasts, Plant Based Butter, Avocado Purée, And Green Olives*

#### **ENTRADAS | STARTERS**

Creme de Legumes com Amêndoa e Azeite Extra Virgem <i>Vegetables Creamy Soup, Almond and Extra Virgin Olive Oil</i>	6€
Toricado de Abacate, Azeitona e Molho Teriyaki <i>Avocado &amp; Olives Brusccheta, Teriyaki Sauce</i>	9€
Croquetes de Feijão, Linhaça e Lima, Molho Agridoce <i>Beans, Linseed And Lime Croquettes, Sweetchilli Sauce</i>	8€
Frigideira de Cogumelos à Bulhão Pato <i>Sautéed Mushrooms With Garlic, Lemon And Coriander</i>	9€
Carpaccio De Tomate e Trufa com Salada de Rúcula, Nozes e Figos <i>Tomato and Truffle Carpaccio with Arugula, Nuts and Fig Salad</i>	10€



## PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Poke Bowl de Quinoa, Edamame e Abacate <i>Quinoa Poke Bowl, Edamame and Avocado</i>	12€
Seleção de Legumes com Puré de Batata Doce e Azeitona Desidratada <i>Vegetables Selection, Sweet Potato Purée and Dried Olives</i>	13€
Quinotto de Cogumelos Salteados <i>Sautéed Mushrooms Quinotto</i>	14€
Estufado de Grão, Tomate e Espinafres com Basmati de Frutos Secos <i>Stewed Chickpeas with Tomato Sauce and Spinach with Dried Fruits Basmati</i>	16€

## SOBREMESAS | DESSERTS

Manga Macerada com Baunilha, Maracujá e Sorbet de Líchia <i>Macerated Mango with Vanilla, Passion Fruit, and Lychee Sorbet</i>	7€
Pudim de Chia, Manga Fresca e Manjericão <i>Chia Pudding, Fresh Mango and Basil</i>	8€
Folhado de Maçã e Nozes, Sorbet de Framboesa <i>Apple &amp; Walnuts In Crispy Pastry, Raspberry Sorbet</i>	9€
Seleção de Fruta da Época e Tropical <i>Seasonal and Tropical Fruit Selection</i>	7€
Seleção de Sorbets - Limão   Líchia   Framboesa   Manga   Goiaba <i>Sorbets Selection - Lemon,   Lychee   Raspbeerry   Mango   Guava</i>	4€