



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 Lavagante com Cebolinho <i>Lobster Soup with Chives</i>	10€
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 Choco com Maionese de Abacate e Lima <i>Cuttlefish Tempura with Avocado and Lime Mayonnaise</i>	13€
Atum Crocante com Molho Japonês e Sésamo <i>Crunchy Tuna with Japanese Sauce and Sesame</i>	15€
Burrata, Rúcula, Tomate Confitado e Pesto de Pistácio <i>Burrata, Arugula, Tomato Confit and Pistachio Pesto</i>	14€
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 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€
Sashimi Braseado de Salmão, Molho Asiático e Ervas <i>Salmon Braised Sashimi, Asian Sauce and Herbs</i>	13€
Tártaro de Atum com Manga, Kimuchi e Abacate <i>Tuna Tartare with Mango, Kimuchi and Avocado</i>	15€
Ceviche de Robalo com Batata-Doce e Leche De Tigre <i>Seabass Ceviche with Sweet Potato and Leche De Tigre</i>	16€
Trilogia de Carpaccio (Salmão, Robalo e Atum) <i>Carpaccio Trilogy (Salmon, Seabass and Tuna)</i>	15€

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€
Lombo de Bacalhau Gratinado com Batata Rosti e Bimis <i>Gratin Cod Fish Loin, Rosti Potato and Bimi Broccoli</i>	25€
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>	24€
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 Foie Gras Assado <i>With Roasted 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€



SOBREMESAS | *DESSERTS*

Mil-Folhas de Tiramisu <i>Tiramisù Mille Feuilles</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€
Morangos, Mousse de Lima e Gelado de Iogurte <i>Strawberry, Lime Mousse and Yoghurt Ice Cream</i>	8€
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€
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€



MENU VEGAN VEGAN MENU

COUVERT

4€ por pessoa | *per person*

Pão de Mafra, Tostas Saloias, Manteiga Vegetal, Húmmus de Cenoura e Gengibre e Azeitona Verde
Regional Bread, Toasts, Plant Based Butter, Carrot and Ginger Hummus and Green Olives

ENTRADAS | **STARTERS**

Creme de Tomate com Cebolinho e Azeite Extra Virgem <i>Tomate Cream Soup, Chives and Extra Virgin Olive Oil</i>	6€
Torricado de Abacate, Azeitona e Molho Teriyaki <i>Avocado and Olives Bruschetta with Teriyaki Sauce</i>	8€
Croquetes de Feijão, Linhaça e Lima, Molho Agridoce <i>Breans, Linseed and Lime Croquette, Sweetchilli Sauce</i>	8€
Frigideira de Cogumelos à Bulhão Pato <i>Sautéed Mushrooms with Garlic, Lemon and Coriander</i>	9€
Carpaccio de Tomate e Pesto de Pistácio com Salada de Rúcula e Nozes <i>Tomato Carpaccio, Pistachio Pesto with Arugula and Walnut Salad</i>	10€

PRINCIPAIS | **MAIN COURSES**

Poke Bowl de Quinoa, Edamame e Abacate <i>Quinoa Poke Bowl, Edamame and Avocado</i>	12€
Quinotto de Cogumelos Selvagens e Trufa <i>Wild Mushrooms and Truffle 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**

Pudim de Chia, Manga Macerada e Creme de Morango <i>Chia Pudding, Macerated Mango and Strawberry Curd</i>	8€
Folhado de Maçã e Nozes, Sorbet de Framboesa <i>Apple and 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, Lichia, Framboesa, Manga e Açaí) <i>Sorbets Selection (Lemon, Lychee, Raspberry, Mango and Guava)</i>	4€