



COUVERT

PÃO DE MAFRA, TOSTAS SALOIAS, MANTEIGA DE OVELHA, HUMMUS DE BETERRABA E AZEITONA VERDE
REGIONAL BREAD, TOASTS, BUTTER SHEEP, BEETROOT HUMMUS, GREEN OLIVES
€4.00 por pessoa / *per person*

ENTRADAS | **STARTERS**

CREME DE COUVE-FLOR, AMÊNDOA LAMINADA E PESTO <i>CAULIFLOWER CREAM SOUP, ALMOND & PESTO</i>	€6
BERINGELA CARAMELIZADA COM MEL, SOJA E CEBOLINHO <i>CARAMELIZED EGGPLANT WITH HONEY, SOY & CHIVES</i>	€8
CROCANTE DE SAPATEIRA COM PICKLES <i>CRACKER CRAB WITH PICKLES</i>	€8 <i>(2 UNITS)</i>
TORTILHA DE ESPARGOS E TRUFA <i>ASPARAGUS & TRUFFLE TORTILLA</i>	€9
FRIGIDEIRA DE COGUMELOS À BULHÃO PATO <i>SAUTÉED MUSHROOMS & GARLIC, LEMON & CORIANDER</i>	€9
SELEÇÃO DE MINI CROQUETES (PATO COM CHUTNEY DE MANGA E CAMARÃO COM MAIONESE DE CITRINOS) <i>SELECTION OF MINI CROQUETTES (DUCK, MANGO CHUTNEY & SHRIMP, CITRUS MAYONNAISE)</i>	€10 <i>(4 UNITS)</i>
TEMPURA DE CHOCO COM MAIONESE DE ABACATE E LIMA <i>CUTTLEFISH TEMPURA, AVOCADO & LEMON MAYONNAISE</i>	€12
QUEIJO DE OVELHA NO FORNO, MEL, ALECRIM E TOSTAS <i>BAKED SHEEP CHEESE, HONEY, ROSEMARY & TOASTS</i>	€12
GAMBAS NA FRIGIDEIRA COM MOLHO DE CERVEJA E LIMÃO <i>SAUTÉED SHRIMP, BEER & LEMON SAUCE</i>	€16

BAR DE CRUS | **RAW BAR**

OSTRAS DE AVEIRO COM LIMÃO E VINAGRETE CHALOTAS <i>FRESH NATIONAL OYSTERS, LEMON & SHALLOTS VINAIGRETTE</i>	€3.50 <i>(UNIT)</i>
SASHIMI DE SALMÃO BRASEADO, MOLHO AGRIDOCE E ERVAS <i>BRAISED SALMON SASHIMI, SWEET & SOUR SAUCE, HERBS</i>	€12.00
CARPACCIO DE NOVILHO COM RÚCULA, TRUFA E PISTÁCIO <i>BEEF CARPACCIO, ARUGULA, TRUFFLE & PISTACCIO</i>	€13.00
TÁRTARO DE ATUM COM MANGA, KIMUCHI E ABACATE <i>TUNA TARTAR WITH MANGO, KIMUCHI & AVOCADO</i>	€14.00
CEVICHE DE ROBALO COM BATATA-DOCE & LECHE TIGRE <i>SEABASS CEVICHE, SWEET POTATO & LECHE TIGRE</i>	€15.00

OPÇÕES VEGAN A PEDIDO
VEGAN OPTIONS UPON REQUEST

IVA INCLuíDO À TAXA LEGAL EM VIGOR / SE TIVER ALGUMA RESTRIÇÃO ALIMENTAR, POR FAVOR INFORME
VAT included / PLEASE INFORM SHOULD YOU HAVE ANY DIETARY RESTRICTIONS



PRINCIPAIS | **MAIN COURSES**

RISOTTO NEGRO DE CAMARÃO E LIMA <i>SHRIMP & LIME BLACK RISOTTO</i>	€23
CORVINA DE MAR COM CAROLINO DE BERBIGÃO E COENTROS <i>SEA MEAGRE, COCKLE RICE & CORIANDER</i>	€24
ATUM BRASEADO COM PURÉ DE BATATA-DOCE E MOLHO DE AMEIJOA <i>BRAISED TUNA, SWEET POTATO PUREE & CLAM SAUCE</i>	€24
PREGADO DA NOSSA COSTA, ALCAPARRAS, LIMA E BATATA GRELHADA EM ALECRIM <i>TURBOT FROM OUR COAST, CAPERS, LIME & GRILLED POTATOES IN ROSEMARY</i>	€28
CATAPLANA DE PEIXE E MARISCO (PARA 2 PESSOAS) <i>FISH & SEAFOOD CATAPLANA (FOR 2 PEOPLE)</i> *COM LAVAGANTE *ADD LOBSTER	€27.50/pessoa <i>per person</i> €35/pessoa <i>per person</i>
ARROZ CALDOSO DE LAVAGANTE, ESPARGOS COM LIMÃO CONFIT (PARA 2 PESSOAS) <i>LOBSTER BROTHY RICE, ASPARAGUS & LEMON CONFIT (FOR 2 PEOPLE)</i>	€30/por pessoa <i>per person</i>
MAGRET DE PATO, MOLHO DE AMENDOIM COM NOODLES DE LEGUMES <i>DUCK MAGRET, PEANUT SAUCE, VEGETABLE NOODLES</i>	€24
TORNEDÓ DE NOVILHO EM PORTO LBV E RISOTTO DE ESPARGOS VERDES <i>BEEF TORNEDÓ IN PORTO LBV WINE & GREEN ASPARAGUS RISOTTO</i>	€26
COSTELETAS DE BORREGO, ARROZ DE FUMEIRO E MANTEIGA DE ERVAS <i>LAMB CHOPS & SMOKED SAUSAGES RICE & HERBS BUTTER</i>	€27
TAGLIOLINI FRESCO DE COGUMELOS SELVAGENS E TRUFA <i>WILD MUSHROOMS & TRUFFLE FRESH TAGLIOLINI</i>	€21

SOBREMESAS | **DESSERTS**

PAVLOVA DE FRUTOS TROPICAIS COM SORBET DE GOIABA <i>TROPICAL FRUIT PAVLOVA & GUAVA SORBET</i>	€8
TEMPURA DE ANANÁS, HORTELÃ COM GELADO DE COCO <i>PINEAPPLE TEMPURA, MINT & COCONUT ICE CREAM</i>	€8
MIL FOLHAS DE TIRAMISU <i>TIRAMISU MILLE FEUILLES</i>	€9
CHEESECAKE NO FORNO, CRUMBLE DE BOLACHA E COMPOTA DE ALPERCE <i>BAKED CHEESECAKE, CRUMBLE & APRICOT JAM</i>	€9
MAL COZIDO DE CHOCOLATE (BOLO DE CHOCOLATE, GELADO BANOFFEE E PIPOCAS DE CARAMELO SALGADO) <i>CHOCOLATE DEMICUIT (CHOCOLATE CAKE, BANOFFEE ICE CREAM & SALTED CARAMEL POPCORN)</i>	€9
SELEÇÃO DE GELADOS E SORBETS <i>SELECTION OF ICE CREAM & SORBETS</i>	€4 <i>(UNIT)</i>

OPÇÕES VEGAN A PEDIDO
VEGAN OPTIONS UPON REQUEST

IVA INCLUIDO À TAXA LEGAL EM VIGOR / SE TIVER ALGUMA RESTRIÇÃO ALIMENTAR, POR FAVOR INFORME
VAT included / PLEASE INFORM SHOULD YOU HAVE ANY DIETARY RESTRICTIONS



MENU VEGAN | **VEGAN MENU**

COUVERT

PÃO DE MAFRA, TOSTAS SALOIAS, MANTEIGA VEGETAL, HÚMMUS DE BETERRABA E SÉSAMO E AZEITONA VERDE

REGIONAL BREAD, TOASTS, PLANT BASED BUTTER, BEETROOT HUMMUS WITH SÉSAME AND GREEN OLIVES

€4 /pessoa

ENTRADAS | **STARTERS**

CREME DE COUVE-FLOR COM AMÊNDOA E AZEITE EXTRA VIRGEM €6
CAULIFLOWER CREAM SOUP, ALMOND AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

BERINJELA CARAMELIZADA COM XAROPE DE ÁCER, SOJA E CEBOLINHO €8
CARAMELIZED EGGPLANT WITH MAPLE SYRUP, SOY & CHIVES

TEMPURA DE LEGUMES COM MOLHO PONZU €8
VEGETABLE TEMPURA WITH PONZU SAUCE

FRIGIDEIRA DE COGUMELOS Á BULHÃO PATO €9
SAUTÉED MUSHROOMS WITH GARLIC, LEMON AND CORIANDER

CARPACCIO DE TOMATE, PURÉ DE BERINJELA FUMADA E CURGETE GRELHADA €10
TOMATO CARPACCIO WITH GRILLED ZUCCHINI AND SMOKED EGGPLANT PURÉE



PRINCIPAIS | **MAIN COURSES**

POKE BOWL DE QUINOA, EDAMAME E ABACATE <i>QUINOA POKE BOWL, EDAMAME AND AVOCADO</i>	€12
NOODLES DE LEGUMES COM TOFU E MOLHO KIMUCHI <i>TOFU AND VEGETABLES NOODLES, KIMUCHI SAUCE</i>	€13
QUINOTTO DE VEGETAIS COM PORTOBELLO, BATATA DOCE E COUVE FRITA <i>VEGETABLES AND PORTOBELLO QUINOTTO WITH SWEET POTATO AND FRIED PAK CHOI</i>	€14
TOFU EM TERIYAKI, BATATA GRELHADA, LEGUMES ASSADOS E MOLHO TOMATE <i>TOFU MARINATED IN TERIYAKI, GRILLED POTATO, ROASTED VEGETABLES AND TOMATO SAUCE</i>	€16

SOBREMESAS | **DESSERTS**

TÁRTARO DE MORANGO, HORTELÃ E SORBET DE LÍCHIA <i>STRAWBERRY AND MINT TARTAR. LYCHEE SORBET</i>	€7
CREMOSO DE CHOCOLATE COM FRUTOS VERMELHOS <i>CREAMY CHOCOLATE MOUSSE WITH RED BERRIES</i>	€8
TEMPURA DE ANANÁS E HORTELÃ COM SORBET DE GOIABA <i>PINEAPPLE TEMPURA AND MINT WITH GUAVA SORBET</i>	€8
SELEÇÃO DE FRUTA DA ÉPOCA E TROPICAL <i>SEASONAL AND TROPICAL FRUIT SELECTION</i>	€7
SELEÇÃO DE SORBETS (LIMÃO, LICHIA, FRAMBOESA, MANGA E GOIABA) <i>SORBETS SELECTION (LEMON, LYCHEE, RASPBERRY, MANGO AND GUAVA)</i>	€4