



## COUVERT

4€ por pessoa | *per person*

Pão de Mafra, Tostas Saloias, Manteiga Trufada, Patê de Queijo com Citrinos & Azeitona Verde  
*Regional Bread, Toasts, Truffled Butter, Cream Cheese & Citrus Pâté & Green Olives*

## ENTRADAS | STARTERS

Creme de Couve-flor Caramelizada com Amêndoa <i>Caramelised Cauliflower Cream Soup with Almond</i>	6€
Sopa de Peixe e Marisco com Coentros <i>Fish and Seafood Soup with Coriander</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>	12€
Atum Crocante com Molho Japonês & Sésamo <i>Crunchy Tuna with Japanese Sauce &amp; Sesame Seeds</i>	13€
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€
Sashimi Braseado de Salmão, Molho Asiático & Ervas <i>Salmon Braised Sashimi, Asian Sauce &amp; Herbs</i>	12€
Tártaro de Novilho com Gema Cremosa & Tortilha Crocante <i>Beef Tartare with Creamy Egg Yolk &amp; Crispy Tortilla</i>	12€
Burrata, Rúcula & Compota de Figo e Nozes <i>Burrata, Arugula &amp; Fig Jam and Walnuts</i>	12€
Carpaccio de Novilho com Rúcula, Trufa & Pistácio <i>Beef Carpaccio with Arugula, Truffle &amp; Pistaccio</i>	13€
Tártaro de Atum com Manga, Kimuchi & Abacate <i>Tuna Tartare with Mango, Kimuchi &amp; Avocado</i>	14€
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>	23€
Atum Braseado com Puré de Batata-Doce & Molho Bivalves <i>Braised Tuna with Sweet Potato Purée &amp; Clam Sauce</i>	24€
Arroz de Tamboril com Lavagante (para 2 pessoas) <i>Monkfish and Lobster Brothy Rice (for 2 people)</i>	27€ por pessoa   <i>per person</i>
Pregado da nossa Costa, Alcaparras, Lima & Batata Grelhada em Alecrim <i>Turbot from our Coast, Capers, Lime &amp; Grilled Potatoes in Rosemary</i>	28€
Lombo de Garoupa com Feijão Verde Salteado & Molho de Coentros e Limão <i>Grouper with Sauteed Green Beans &amp; Coriander and Lemon Sauce</i>	28€

### CARNE | MEAT

Leitão Crocante com Batata Chips & Molho de Pimenta Preta <i>Crispy Suckling Pig with Potato Chips &amp; Black Pepper Sauce</i>	24€
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 Esparregado & Salteado de Cogumelos e Bacon <i>Rack of Lamb with Creamy Spinach &amp; Mushrooms and Bacon Sautéed</i>	29€

### MASSA FRESCA | FRESH PASTA

Tagliolini Fresco com Cogumelos Selvagens & Trufa <i>Fresh Tagliolini with Wild Mushrooms &amp; Truffle</i>	21€
Tagliolini Fresco com Lavagante, Espargos & Cebolinho <i>Fresh Tagliolini with Lobster, Asparagus &amp; Chives</i>	28€



## **SOBREMESAS | DESSERTS**

Mil-Folhas de Tiramisú <i>Tiramisù Mille Feuilles</i>	9€
Mousse de Avelã e Café, Gelado de Baunilha & Crocante de Chocolate <i>Hazelnut and Coffee Mousse, Vanilla Ice Cream &amp; Crunchy Chocolate</i>	9€
Cheesecake no Forno, Crumble de Bolacha & Compota de Alperce <i>Baked Cheesecake, Biscuit Crumble &amp; Apricot Jam</i>	9€
Mal Cozido de Chocolate (Bolo de Chocolate, Gelado Banoffee & Pipocas de Caramelo Salgado) <i>Chocolate Demicuit (Chocolate Cake, Banoffee Ice Cream &amp; Salted Caramel Popcorn)</i>	9€
Espuma de Chocolate Branco com Manga, Baunilha & Maracujá <i>White Chocolate Mousse with Mango, Vanilla &amp; Passion Fruit</i>	8€
Tarte de Limão e Framboesa com Sorbet de Lichia <i>Lemon and Raspberry Pie with Lychee Sorbet</i>	8€
Prato de Fruta Laminada <i>Sliced Fruit</i>	6€
Seleção de Gelados & Sorbets (Bola) <i>Selection of Ice Cream &amp; Sorbets (Scoop)</i>	4€