



— RESTAURANT —

## COUVERT

Manteigas de laranja, flor de sal e figo, variedade de pão, azeite aromatizado, muxama de atum e azeitonas marinadas  
Orange, salt, and fig butters, variety of bread, flavored olive oil, tuna “muxama” and marinated olives  
**5€**

## ENTRADAS | STARTERS

Ameijoas à bulhão pato | Clams “à bulhão pato”  
**18€**



Camarão ao alho | “Al ajillo” style shrimps  
**16€**



Burrata frita com presunto e ameixas  
Fried “burrata” with ham and plums  
**16€**

SUGESTÃO DE PAIRING | PAIRING SUGGESTION  
**Terras do Demo Bruto / Algarve**  
Branco | White



Salada de cavala fumada “alimada” com frutos secos e algas  
Smoked mackerel salad with nuts and seaweed  
**19€**

SUGESTÃO DE PAIRING | PAIRING SUGGESTION  
**Convento do Paraíso / Algarve**  
Rosé



Tártaro de novilho com café | Beef tartare with coffee  
**19€**

SUGESTÃO DE PAIRING | PAIRING SUGGESTION  
**Muros Antigos (Alvarinho) / Algarve**  
Branco | White



## SOPAS | SOUPS

Vichyssoise de milho e coco | Coconut and corn vichyssoise  
**6€**

Sopa do mar | Seafood soup  
**8€**



## RISOTTO & PASTAS

Risotto de camarão | Shrimp risotto  
**17€**



Risotto de abóbora e cogumelos com queijo de cabra curado  
Pumpkin and mushrooms risotto with cured goat cheese  
**15€**

SUGESTÃO DE PAIRING | PAIRING SUGGESTION  
**Adega Mãe Chardonnay / Lisboa**  
Branco | White



Fettuccine negro do mar | Seafood fettuccine “al nero”  
**18€**

SUGESTÃO DE PAIRING | PAIRING SUGGESTION  
**Quinta de Carvalhais / Dão**  
Branco | White



Massa de curgete, pesto e tomate cherry | Zucchini noodles  
**12€**



Ravioli de pancetta e molho demi glace  
Pancetta ravioli with demi glace sauce  
**17€**



## PARA PARTILHAR TO SHARE

Cataplana de peixe e marisco | Seafood “Cataplana”  
**35€**

SUGESTÃO DE PAIRING | PAIRING SUGGESTION  
**Convento do Paraíso / Algarve**  
Branco | White



## PRINCIPAIS MAIN COURSES

### PEIXE | FISH

Polvo, batata-doce e molho romesco  
Octopus, sweet potato and romesco sauce  
**19€**



Bacalhau, grelos salteados e feijoada de samos de bacalhau  
Codfish, sauteed sprouts and codfish “samos” beans stew  
**23€**

SUGESTÃO DE PAIRING | PAIRING SUGGESTION  
**Beyra (Sauvignon Blanc) / Beira Interior**  
Branco | White



Pargo, miga de poejo, algas, crocante de batata, kumquat e bimis salteados  
Sea bream, penny royal “miga”, seaweed, potato crunch, kumquat cream and sauteed bimis  
**25€**

SUGESTÃO DE PAIRING | PAIRING SUGGESTION  
**Monte da Ravasqueira / Alentejo**  
Branco | White



### CARNE | MEAT

Bife do lombo, molho pimentas, legumes baby  
Beef, peppers sauce and baby vegetables  
**25€**

SUGESTÃO DE PAIRING | PAIRING SUGGESTION  
**Gravuras do Coa Reserva / Douro**  
Tinto | Red



Preso de porco, topinambur, puré de maçã raineta e trocha de couve  
Pork, jerusalem artichoke, royal apple puree and cabbage  
**19€**

SUGESTÃO DE PAIRING | PAIRING SUGGESTION  
**Monte da Ravasqueira Clássico / Alentejo**  
Tinto | Red



Borrego, com molho de iogurte, puré de abóbora com mel e canela, alface grelhada  
Lamb, yogurt sauce, pumpkin with honey and cinnamon puree, grilled baby letuce  
**24€**

SUGESTÃO DE PAIRING | PAIRING SUGGESTION  
**Tiago Cabaço Superior / Alentejo**  
Tinto | Red



## SOBREMESAS DESSERTS

Chessecake pistachio  
Pistachio nut cheesecake  
**10€**



Tiramissu  
**7€**



Fruta laminada  
Sliced fruit  
**6€**

Salada de fruta  
Fruit salad  
**5€**

**Glúten** | Gluten **Frutos secos** | Nuts

**Lactose** **Amendoins** | Peanuts

**Sésamo** | Sesame **Aipo** | Celery

**Mostarda** | Mustard **Ovos** | Eggs

**Soja** | Soy **Sulfitos** | Sulphites

**Peixe** | Fish **Crustáceos** | Crustaceans

**Moluscos** | Molluscs

Ao valor total do pedido, será acrescida uma gratificação sugerida de 5%.

A suggested service charge of 5% will be added to the total order value.

IVA incluído à taxa em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente. Quando efectuar o seu pedido, agradecemos que nos informe de qualquer alergia ou restrição alimentar que devemos ter em consideração.

VAT included at the prevailing rate. No dish, food product or drink can be charged if not requested by the customer. When placing your order, please let us know of any allergies or dietary restrictions that we must take into consideration.