

# MENU

Uma viagem à sua escolha.



## PORTUGAL

### Entradas / Starters

 <b>Cesto de pão e broa</b> Basket of Bread and Cornbread	3.5
 <b>Manteigas aromatizadas</b> Flavored Butters	2
<b>Sardinha de escabeche com tostas pickles de cebola e cenoura</b> Marinated sardines with pickled onion and carrot toast	7
<b>Filetes de polvo panado com sweet chili</b> Fried octopus fillets with sweet chilli	13
<b>"Bifana" de brioche com mostarda e pickles</b> "Bifana"	8
 <b>Cogumelos e ovo a baixa temperatura</b> Grilled mushrooms with low temperature egg	8

### Principais / Mains

<b>Trouxa de cabrito com puré de maçã e batata doce</b> Goat bundle with apple and sweet potato puree	20
<b>Bochechas de porco com arroz de espargos e cogumelos</b> Pork cheeks with asparagus and mushrooms rice	19
<b>Lombo de bacalhau com puré de grão de bico e couve</b> Codfish loin with chickpea puree and kale	21
<b>Polvo glaceado com mel, açorda de bivalves e pickles de cebola roxa</b> Honey-glazed octopus, seafood "açorda" stew and red onion pickles	24

### Sobremesa / Desserts

<b>Mil folhas de mousse de figo, caramelo salgado e chocolate</b> Mille feuille fig mousse, salted caramel and chocolate	8
<b>"Pão-de-ló" de cogumelos com queijo serra, chocolate branco e abóbora</b> Mushrooms sponge cake with serra cheese, white chocolate and pumpkin	7
<b>Tarte de "pastel de nata"</b> "Pastel de nata" pie	6
<b>Vinhos licorosos ( Moscatel, Porto e Madeira) 3cl cada copo</b> Fortified Wines (Moscatel, Porto and Madeira) 3cl each glass	7

### Acompanhamentos / Sides 4




<b>Batata frita rústica</b> Rustic Fries	<b>Legumes salteados</b> Sautéed Vegetables
<b>Arroz de feijão</b> Bean Rice	<b>Salada</b> Salad
<b>Risotto de manteiga</b> Butter Risotto	<b>Puré de batata doce</b> Sweet potato puree

## PELO MUNDO / AROUND THE WORLD


### Entradas / Starters

<b>Sopa de marisco com ovo de codorniz</b> Seafood soup with quail egg	6
<b>Esfera de risoto ao creme de salmão fumado picante</b> Sphere of risotto with spicy smoked salmon cream	9
<b>Tártaro de atum com maracujá</b> Tuna tartar with passion fruit	13
<b>Tártaro de novilho com maionese fumada</b> Beef tartar with smoked mayonnaise	14
 <b>Salada de pêra com gorgonzola e mel</b> Pear salad with gorgonzola and honey	7

### Principais / Mains

<b>Wellington lombinho com espargos</b> Tenderloin wellington with asparagus	29
<b>Tornedó e risotto de gorgonzola e pêra</b> Tournedos beef and gorgonzola risotto with pear	23
<b>Picanha grelhada aromatizada com manteiga de alecrim e puré de mandioca</b> Grilled picanha flavored with rosemary butter and cassava puree	19
<b>Lombo chateaubriand com arroz de feijão e batata rústica (2Pax)</b> ChateauBriand Loin with beans rice and rustic fries (2Pax)	40
<b>Lasanha bolonhesa</b> Bolognese lasagne	18
<b>Linguine de pistáchio, burrata e bacon</b> Pistachio, burrata and bacon linguine	20
<b>Wellington de salmão com tomate grelhado</b> Salmon wellington with grilled tomato	26
<b>Robalo grelhado com redução de moqueca e arroz de côco</b> Grilled seabass with moqueca reduction and coconut rice	19
<b>Lombo de atum com salada</b> Tuna loin una with salad	19
 <b>Gnocchi de espinafre recheado com gorgonzola, nozes e mel com molho branco</b> Spinach gnocchi stuffed with gorgonzola, walnuts and honey with white sauce	17
  <b>Cogumelo portobello recheado e risotto de manteiga</b> Stuffed portobello mushroom and butter risotto	17

### Sobremesa / Desserts

<b>Brownie com caramelo salgado e gelado</b> Chocolate Brownie with salted caramel and ice cream	6
<b>Apple Crumble com gelado</b> Apple Crumble with ice cream	6,5
 <b>Creme Brûlée</b>	8
<b>Tiramisù</b>	6