

MENU RESTAURANTE

Na Grécia Antiga, a gastronomia era um ritual sagrado de partilha e celebração da vida. Os banquetes reuniam famílias, amigos e filósofos, onde a comida se tornava um elo de ligação entre os deuses e os mortais. Inspirados por essa tradição, criámos um menu que reflete a essência da hospitalidade da época com ingredientes nobres, sabores autênticos e o espírito de convívio. Tal como antigamente, cada refeição é pensada para ser uma celebração do presente e criar boas memórias.

In Ancient Greece, gastronomy was a sacred ritual of sharing and celebrating life. Banquets brought together families, friends and philosophers, where food became a link between gods and mortals.

Inspired by this tradition, we have created a menu that reflects the essence of hospitality of the time with noble ingredients, authentic flavours and a spirit of conviviality.

Just like in the past, each meal is designed to be a celebration of the present and to create good memories.

Couvert

Pão, manteigas aromatizadas e azeite virgem extra 8
Bread, flavored butters and extra virgin olive oil

Entradas / Starters

Sopa de cebola com massa folhada | 15 min no forno 8
Onion soup with puff pastry | 15 min in the oven

Cogumelos com ovo a baixa temperatura e crumble de broa 9
Grilled mushrooms with low temperature egg and cornbread crumble

Ostra panada com espuma de espumante (2un.) 12
Breaded oyster with sparkling wine foam (2 units.)

Tártaro de novilho com maionese fumada, crocante de batata e gema frita 16
Beef tartar with smoked mayonnaise, crispy potatoes and fried yolk

Ceviche de garoupa 16
Grouper ceviche

"Nigiris" de carbineiro com wagyu japonês A5 e wasabi 21
Scarlet shrimp "nigiris" with A5 japanese wagyu and wasabi

Todos os produtos apresentados em moeda local, Euro, com IVA incluído à taxa legal em vigor. / All products presented in local currency, Euro, including VAT at the current legal rate.

 Vegan  Sem Gluten  Vegetariano

Principais / Mains

Garoupa com escamas de curgete, puré de pastinaca e molho de marisco 29
Grouper with courgette scales, parsnip puree and seafood sauce

Garoupa com esmagada de batata e velouté de aipo 27
Grouper with mashed potatoes and celery velouté

Trouxa de bacalhau e cebola com puré de batata doce e chouriço 27
Codfish and onion bundle with sweet potato puree and chorizo

Wagyu japonês A5 (300g) com linguine de massa fresca, molho de cebola caramelizada trufado e crocante de queijo 80
A5 japanese wagyu (300g) with fresh pasta linguine, truffled caramelized onion sauce and cheese crisp

Carré de borrego (650g) com arroz de frutos secos e legumes 80
Lamb rack (650) with dried fruit rice, sautéed vegetables, and mint sauce / 2 pax

Wellington de Lombinho | 35 min no forno 35
Tenderloin wellington | 35 min in the oven

Peito de pato com risotto de cogumelos trufado e molho teriyaki 29
Duck breast with truffled mushroom risotto and teriyaki sauce

Ravioli nero artesanal de cabrito com molho de tomate picante 26
Hand-made black ravioli stuffed with goatling with spicy tomato sauce

Tofu e puré de batata doce, crocante de frutos secos com molho de hibiscus e vinho do porto 23
Tofu and sweet potato puree, crunchy dried fruits with hibiscus and port wine sauce

Sobremesas / Desserts

Mil folhas de chocolate branco e frutos vermelhos 10
White chocolate and red fruits mille feuille

Brownie tiramisú 8
Brownie tiramisú

Pudim de abade priscos com espuma de laranja 8
"Abade priscos" pudin with orange foam

Pavlova de coco e manga 7
Mango and coconut pavlova

Encanto de Afrodite 7
Aphrodite's Charm