

ALMOÇO | LUNCH

Menu de Sugestão do Dia • *Chef's Daily Suggestion*

CHEF À SÍTIO

Prato Principal, Entrada ou Sobremesa, Água, Café ou Chá e Petit-Fours
Main Dish, Starter or Dessert, Water, Coffee or Tea and Petit-Fours

23,00 €

CHEF À VALVERDE

Entrada, Prato Principal, Sobremesa, Água, Café ou Chá e Petit-Fours
Starter, Main Dish, Dessert, Water, Coffee or Tea and Petit-Fours

27,00 €

Entradas • *Starters*

CREME DO DIA • *DAILY SOUP*

4,50 €

SALADA AVENIDA • *AVENIDA SALAD*

Mescla de Alface, Salmão Fumado, Abacaxi Liofilizado, Abacate e Pepino
Lettuce Mix, Smoked Salmon, Freeze-Dried Pineapple, Avocado and Cucumber

12,50 €

SALADA DE TATAKI DE ATUM • *TUNA TATAKI SALAD*

Atum braseado, Laranja e Lima Marinada, Cebola Roxa Frita, Gel de Manga
Braised Tuna, Marinated Orange and Lime, Fried Red Onion, Mango Gel

12,00 €

Pratos Vegetarianos • *Vegetarian Dishes*

CARPACCIO DE BATATA DOCE • *SWEET POTATO CARPACCIO*

com Salada de Quinoa e Espinafres, Ovo Escalfado, Milho Doce e Salvia
with a Quinoa and Spinach Salad, Poached Egg, Sweet Corn and Sage Leaves

12,00 €

RISOTTO DE BETERRABA • *BEEF RISOTTO*

Risotto em Caldo de Beterraba com Legumes Baby
Risotto in Beet Broth with Baby Vegetables

13,00 €

ALMOÇO | LUNCH

Peixe • Fish

LOMBO DE PESCADA A VAPOR • STEAMED HAKE

Pescada vaporizada sobre puré de bróculos com Alho francês,
Molho de Camarão e Chips de Chouriço

Steamed Hake over a Broccoli Purée with Leek, Shrimp Sauce and Chorizo Chips

16,50 €

TENTÁCULOS DE POLVO GRELHADO • GRILLED OCTOPUS TENTACLES

Batatinha assada, Couve Kale, Azeite de Alho Negro e Coentros

Baked Potatoes, Kale, Black Garlic Olive Oil and Coriander

16,00 €

Carne • Meat

SUPREMA DE PINTADA E AMÊNDOA • GUINEA FOWL BREAST WITH ALMOND

com Espinafres e Pancetta, Puré de Pastinaca, Romanesco e Cebola Roxa

with Spinach Leaves and Pancetta, Parsnip Purée, Broccoflower and Red Onion

16,50 €

LOMBO DE NOVILHO • VEAL LOIN

com Espargos Salteados, Molho de Pimentas, Cevadinha Perolada e Ervas

com Sautéed Asparagus, Pepper Sauce, Pearl Barley and Herbs

21,00 €

Sobremesas • Desserts

FUDGE DE CHOCOLATE COM GELADO • CHOCOLATE FUDGE WITH ICE CREAM

11,00 €

CANNOLI DE PISTACHIO • PISTACHIO CANNOLI

9,00 €

FRUTA TROPICAL • TROPICAL FRUIT

6,00 €