

JANTAR | DINNER

Agenda Musical • *Musical Agenda*

FADO MOMENTS

Terça-Feira e Sábado • *Tuesday and Saturday* - 20:30 às 22:30

LIVE JAZZ

Sexta-Feira • *Friday* - 18:30 às 21:00

BRUNCH WITH LIVE JAZZ

Domingo • *Sunday* - 12:30 às 16:00

Esta agenda pode estar sujeita a alterações • *This schedule may be subject to changes*

COUVERT

Pão, Tostas, Azeite e Tapenade

Bread, Toasts, Olive Oil and Tapenade

3,50 €

Entradas • *Starters*

CREME DE CENOURA E GENGIBRE • *CREAM OF CARROT AND GINGER*

5,00 €

SALADA DE FRANGO E PARMESÃO • *CHICKEN AND PARMESAN SALAD*

com Morangos desidratados, Mescla de Alfaces, Rabanete e Vinagrete de Yuzu

with dehydrated Strawberries, Lettuce Mix, Radish and Yuzu Vinaigrette

12,00 €

ESPARGOS EM TEMPURA DE MILHO • *ASPARAGUS CORNBREAD TEMPURA*

com Maionese de Ervas e Ar de Beterraba • *with herbs mayonnaise and Beet Foam*

13,00 €

BRISÉE DE QUEIJO E AZEITONA • *CHEESE AND OLIVE BRISÉE*

Massa Brisée, Queijo Creme e Parmesão sobre Chutney de Tomate

Shortcrust pastry, Cream Cheese and Parmesan over a Tomato Chutney

11,00 €

Pratos Vegetarianos • *Vegetarian Dishes*

RISOTTO DE COGUMELOS SELVAGENS E TRUFA • *WILD MUSHROOM AND TRUFFLE RISOTTO*

Risotto em Caldo de Cogumelos Selvagens com Raspas de Trufa Negra

Risotto in Wild Mushroom Broth with Black Truffle shavings

22,00 €

PASTA VALVERDE • *VALVERDE PASTA*

Massa Fresca com Brunoise de Legumes • *Homemade Pasta with a Vegetable Brunoise*

13,00 €

JANTAR | DINNER

Peixe • Fish

GAROUPA E SALICÓRNIA • GROUPE AND SALICORNIA

acompanhado de Arroz de Lingueirão e Salicórnica com Cebola Roxa frita
accompanied by Razor Clam and Salicornia Rice with Fried Red Onion

21,00 €

ROLO DE ATUM • TUNA ROLL

Atum envolto em Courgette marinada, Cevadinha Perolada e Ceviche de Camarão
Tuna wrapped in marinated Courgette, Pearl Barley and Shrimp Ceviche

19,50 €

VIEIRAS COM SÉSAMO • SCALLOPS WITH SESAME

Vieiras braseadas com Sementes de Sésamo sobre Puré de Bróculos,
com Tomate Confitado, Alho Francês Frito e Spirulina
*Braised Scallops with Sesame Seed, over a Broccoli Purée
with Tomato Confit, Fried Leek and Spirulina*

20,00 €

Carne • Meat

TORNEDÓ DE VITELA GRELHADO • GRILLED VEAL Tournedo

com puré de Cheróvia, Cogumelos Silvestres Salteados e Molho de Especiarias fumadas
with Parsnip Purée, Sautéed Wild Mushrooms and Smoked Spices Sauce

26,00 €

BOCHECHAS DE PORCO PRETO • BLACK PORK CHEEKS

Bochechas confitadas, aromatizadas com Alecrim e com Batatas e Legumes Baby
Confit Cheeks with Rosemary with Potatoes and Baby Vegetables

18,00 €

PEITO DE PINTADA MARINADO • MARINATED GUINEA FOWL BREAST

Marinado em Lima e Especiarias, Hummus de Milho, Beterraba e Trufa Negra
Lime and Spices Marinade, Corn Hummus, Beet and Black Truffle

22,00 €

Sobremesas • Desserts

FUDGE DE CHOCOLATE COM GELADO • CHOCOLATE FUDGE WITH ICE CREAM

11,00 €

CANNOLI DE PISTACHIO • PISTACHIO CANNOLI

9,00 €

CELESTES COM RECHEIO DE OVOS • "CELESTES" WITH EGG CREAM

7,00 €

FRUTA TROPICAL • TROPICAL FRUIT

6,00 €