

SITIO
VALVERDE

JANTAR DINNER

Disponível 19h30 à 22h30

Available 19h30 to 22h30



SITIO

VALVERDE

A CHEF SUGERE ... • OUR CHEF SUGGESTS ...

Um Prato Principal com todos os Sabores e
Aromas da nossa Tradição

*A Main Dish with all the Flavors and
Aromas of our Tradition*

22,00€

COUVERT

Pão, Tostas, Azeite, Manteigas Caseiras
Aromatizadas e Tapenade

*Bread, Toasts, Olive Oil, Homemade
Perfumed Butters and Tapenade*

4,00 €



Entradas • Starters

CREME DE ESPARGOS E TRUFA NEGRA *ASPARAGUS AND BLACK TRUFFLE SOUP*

Espargos Brancos, Ovo Escalfado e Trufa Negra
White Asparagus, Slow Cooked Egg and Black Truffle

9,50 €

BRISÉE DE AZEITONA E TALEGGIO • OLIVE AND TALEGGIO BRISÉE

Brisée de Azeitona e Tinta de Choco, recheada de Queijo
Taleggio e Philadelphia, com Sofrito de Tomate
e Sorbet de Cítricos e Verduras

*Olive and Squid Ink Brisée, filled with Taleggio and
Philadelphia Cheese, with Tomato Sofrito, Citrus and
Vegetable Sorbet*

13,50 €

VIEIRAS BRASEADAS • BRAISED SCALLOPS

com Espuma de Alho Francês, Sementes de Sésamos,
Tobiko de Laranja e Alga Wakame.

*with French Leek Foam, Sesame Seeds,
Orange Tobiko and Wakame Seaweed*

18,50 €



Prato Vegetariano • *Vegetarian Dish*

RISOTTO DE COGUMELOS SELVAGENS • *WILD MUSHROOM RISOTTO*

Cogumelos Salteados, Pasta de Porcinni e Ovo Crocante
Sautéed Mushrooms, Porcinni Paste and Crispy Egg

19,00 €

Peixe • *Fish*

GAROUPA E SALICÓRNIA • *GROUPER AND SAMPHIRE*

Arroz "Malandro" de Bivalves, Tempura de Salicórnia
Bivalves Rice, Samphire Tempura

20,00 €

TAGLIATELLE NERO E CARABINEIRO

'CARABINEIRO' SHRIMP TAGLIATELLE NERO

Carabineiro Salteado, Alho Francês
e Crocante de Tapioca e Pimentos Picante
*Sautéed 'Carabineiro' Shrimp, Leek and
Crunchy Tapioca and Spicy Peppers*

21,50 €

ATUM DOS AÇORES • *AZORES TUNA*

Pão de Ervas Finas, Purê de Batata Doce, Couve Kalé e Crocante de Arroz
Fine Herbs Bread, Sweet Potato Puree, Kale and Rice Crunchy

19,50 €



Carne • Meat

TORNEDÓ DE NOVILHO GRELHADO

GRILLED TENDERLOIN TORNEDO

Batata Confitada em Manteiga de Ervas,
Legumes Salteados e Molho Marrare
*Potato Confit in Herbal Butter,
Sauteed Vegetables and Marrare Sauce*

26,00 €

BARRIGA DE LEITÃO • PIGLET BELLY

Leitão Confitado a Baixa Temperatura 6h, Purê de Abóbora Assada,
Chalota Assada e Molho de Vinho do Porto
*Low Temperature Confit Piglet 6h, Roasted Pumpkin Puree,
Roasted Shallot and Port Wine Sauce*

19,50 €

MAGRET DE PATO • DUCK MAGRET

Pato Cozido a Vácuo, Souflê de Batata, Espargos ao Vapor,
Molho de Laranja e Sementes de Papoila
*Vacuum Cooked Duck, Potato Souffle, Steamed Asparagus,
Orange Sauce and Poppy seeds*

22,00 €



Sobremesas • *Desserts*

CHEESECAKE DE ALFARROBA E CHIA* • *CAROB AND CHIA CHEESECAKE**

Cheesecake sem glúten, Coulis de Mirtilo e Telha de Chia
Gluten free Cheesecake, with Blueberry Fruit Coulis and Chia Tile

9,00 €

TEXTURAS DE CHOCOLATE • *CHOCOLATTE TEXTURES*

Mousse pralinê 62%, brownie 74% de flôr de sal,
ganache 74% cacau e gelado de chocolate branco 35%
*62% Praline Mousse, 74% fleur de sel Brownie, 74% Cocoa Ganache
and Ice Cream 35% White Chocolate*

13,00 €

SUSPIRO DE LEITE CREME**

CRISPY PASTRY WITH EGG AND ALMOND CREAM

Suspiro recheado de Leite Creme sem Lactose,
Sponge Cake de Canela e Sorbet de Citrinos
*Meringue filled with Lactose Free Custard,
Cinnamon Sponge Cake and Citrus Sorbet*

10,50 €

FRUTA TROPICAL • *TROPICAL FRUIT*

7,00 €

*sem glúten ** sem lactose
**gluten free ** no lactose*

