

## 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*

### A CHEF SUGERE • *OUR CHEF'S SUGGESTION*

32,50 €

#### Couvert

Creme de Cenoura e Gengibre *ou* Salada Valverde

*Cream of Carrot & Ginger or Valverde Salad*

Tagliolini de Pato e Tomate Confitado *ou* Tentáculos de Polvo com Batatinhas e Couve Kale

*Duck Tagliolini with Tomato Confit or Octopus Tentacles with Potatoes and Kale*

Bolo de chocolate à Sítio com Gelado *ou* Fruta Tropical

*Sítio Chocolate Cake with Ice Cream or Tropical Fruit*

Café, Chá e Petit-Fours • *Coffee, Tea & Petit-Fours*

#### COUVERT

3,50 €

Pão, Tostas, Azeite e Tapenade

*Bread, Toasts, Olive Oil and Tapenade*

### Entradas • *Starters*

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

5,00 €

#### SALADA AVENIDA • *AVENIDA SALAD*

12,00 €

Mescla de Alface, Salmão Fumado, Abacaxi Liofilizado, Mousse de Abacate e Pepino

*Lettuce Mix, Smoked Salmon, Freeze-Dried Pineapple, Avocado Mousse and Cucumber*

#### ESPARGOS EM TEMPURA DE MILHO • *ASPARAGUS CORNBREAD TEMPURA*

12,50 €

com Maionese de Ervas e Presunto Trufado Crocante

*with Herb Mayonnaise and Crispy Truffled Smoked Ham*

### Pratos Vegetarianos • *Vegetarian Dishes*

#### RISOTTO DE COGUMELOS SELVAGENS COM TRUFA

22,00 €

*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*

## JANTAR | DINNER

### Peixe • Fish

**GAROUPA E SALICÓRNA** • *GROUPER AND SALICORNIA* 17,50 €

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

---

**POLVO E ALHO NEGRO** • *OCTOPUS & BLACK GARLIC* 19,50 €

com Batatinha Valverde, Couve Kale e Azeite de Alho Negro  
*with "Valverde" Potatoes, Kale and Black Garlic Olive Oil*

---

**ATUM E CAMARÃO** • *TUNA & SHRIMP* 21,00 €

envolto em Courgette Marinada, com cevadinha perolada e Ceviche de Camarão  
*wrapped in marinated Courgette, with Pearl Barley and Shrimp Ceviche*

### Carne • Meat

**TORNEDÓ DE VITELA GRELHADO** • *GRILLED VEAL TORNEDO* 26,00 €

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

---

**TAGLIOLINI DE PATO** • *DUCK TAGLIOLINI* 18,00 €

com Citrinos, Tomate Seco e Molho de Natas *with Citrus Fruits, Sun-dried Tomatoes and a Creamy Sauce*

---

**PEITO DE PINTADA MARINADO** • *MARINATED GUINEA FOWL BREAST* 24,00 €

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

### 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** • *CRISPY PASTRY WITH EGG AND ALMOND CREAM* 7,00 €

---

**FRUTA TROPICAL** • *TROPICAL FRUIT* 6,00 €

---