

ENTRADAS

Sopa de peixe e marisco com algas e coentros 13

Consommé de peixe, marisco e algas, salteado de corvina, camarão, vieira e bivalves, fregola, rebentos de coentros e alga nori em Juliana.

/ Alergénicos: glúten . lactose . peixe . marisco . soja

Gambas, alho confitado, bisque de coco e yuzu 16 *

Inspirado nas gambas al ajillo, molho sedoso de coco e alho confitado, equilibrado pela acidez do yuzu e a frescura dos coentros. Acompanhado por tostas de brioche.

/ *Suplemento de 5€ para clientes em meia-pensão, pensão completa ou voucher oferta

Alergénicos: glúten . lactose . peixe . marisco . soja

Vieira, edamame, couve-flor e katsubushi beurre blanc 17 *

Vieira dourada em noisette, puré de couve-flor e edamame em pickle, finalizada com beurre blanc infusionada em katsubushi.

/ *Suplemento de 5€ para clientes em meia-pensão, pensão completa ou voucher oferta

Alergénicos: glúten . lactose . marisco . soja

Katsu Sando de bacalhau 14

Releitura do tradicional snack japonês, sanduíche tostada de bacalhau panado em panko, coleslaw fresca e maionese de wasabi.

/ Alergénicos: glúten . lactose . peixe . soja . ovo

Feijoada de samos de bacalhau reinterpretada 13

A tradicional feijoada desconstruída para apresentar uma versão moderna.

Samos de bacalhau estufados em tomatada, puré de feijoca, farofa de chouriço e couve galega salteada.

/ Alergénicos: glúten . lactose . peixe

Pica-pau "de smoking" 15

Filet mignon selado em noisette, molho de carne avinagrado com Jerez e pickles caseiros.

/ Alergénicos: glúten . lactose

Cogumelos trufados, espargos, topinambur e avelã com ovo BT 15

Shitake, pleurotus e shimeji salteados em manteiga, trufa, puré de topinambur e avelã, lâminas de espargos e ovo a baixa temperatura.

/ Alergénicos: lactose . frutos de casca rijã . ovo

Creme de legumes 7

/ Vegan

Couvert 3 (por pessoa)

/ Alergénicos: glúten . lactose . frutos de casca rijã

VEGETARIANO

Burrata D.O.P., granola, tomate e manjerição 15

Burrata Italiana em pesto rosso, azeite de manjerição e tomate cherry, granola crocante, acompanhada com tostas.

/ Alergénicos: glúten . lactose . frutos de casca rija

Salada de quinoa, legumes e vinagrete de soja 14

Quinoa em caldo de legumes, legumes assados, mesclun de alfaces, pepino, endívias, cenoura, tomate e pickle de cebola roxa.

/ Vegan . Alergénicos: glúten . soja

Couve braseada, miso, alho negro, Parmesão e panko 18

Couve confitada em manteiga de miso e ligeiramente flamejada, maionese de alho negro fermentado, Parmesão ralado e panko crocante.

/ Alergénicos: glúten . lactose . soja

Risotto Acquerello de cogumelos, espargos e trufa 22

Arroz Carnaroli envelhecido, cogumelos salteados e espargos verdes, Parmesão e trufa negra.

/ Alergénico: lactose

Brás de legumes, azeitona Taggiasca e areia de beterraba 20

Legumes e cebolada envoltos em ovo, batata palha crocante, azeitona Taggiasca da Ligúria e beterraba desidratada.

/ Alergénicos: glúten . ovo

Estufadinho de lentilhas, legumes e seitan 19

Lentilhas vermelhas lentamente estufadas em tomate e alho, legumes salteados e seitan marinado com soja.

/ Vegan . Alergénicos: glúten . soja

Salada mista 8

Mesclun de alfaces, pepino, endívia, cenoura, tomate, pickles de cebola roxa e vinagrete de soja.

/ Vegan . Alergénicos: glúten . soja

PEIXE

Bacalhau à Brás, alga nori, tapenade e gema BT

25

Releitura do clássico bacalhau, lascado e batata palha em ovo cremoso, azeitona, alga nori e gema a baixa temperatura.

/ Alergénicos: glúten . peixe . ovo

Risotto Acquerello nero de gambas, vieiras e wasabi

29

Arroz Carnaroli envelhecido, gambas e vieiras flamejadas em Brandy, ligado com Parmesão e tinta de choco, rebentos de coentros, maionese de wasabi e alga nori.

/ Alergénicos: glúten . lactose . peixe . marisco . soja

Tamboril, lulas e cevadoto de berbigão à Bulhão Pato

34*

Tamboril cozinhado a três tempos, lulas crocantes e cevada cremosa de amêijoas à Bulhão Pato, ligada com Parmesão e limão.

/ *Suplemento de 9€ para clientes em meia-pensão, pensão completa ou voucher oferta

Alergénicos: lactose . peixe . marisco

Corvina selvagem, caviar de arenque e arroz carolino do Baixo Mondego com algas

29

Corvina selvagem assada, arroz carolino caldoso com algas, cozinhado em fumet de peixe, caviar de arenque.

/ Alergénicos: lactose . peixe

Lagueirada de polvo e bacalhau com batata coroa e pil-pil

30*

Polvo e bacalhau assados em azeite virgem, batata ao sal, pil-pil extraído das espinhas de bacalhau, areia de azeite e coulis de pimento assado.

/ *Suplemento de 9€ para clientes em meia-pensão, pensão completa ou voucher oferta

Alergénico: peixe

CARNE

ARROZ DE CABRITO

34*

um Tributo à Chef Cristina Almeida

Terrina de pá de cabrito e costela assada no forno, acompanhada por arroz caldoso de cogumelos e castanhas, cozinhado no próprio caldo.

/ *Suplemento de 9€ para clientes em meia-pensão, pensão completa ou voucher oferta

Alergénicos: glúten . lactose

Pato, arroz de forno e alho negro

34*

Arroz de fumeiro torrado no forno com magret de pato mal passado e maionese de alho negro fermentado.

/ *Suplemento de 9€ para clientes em meia-pensão, pensão completa ou voucher oferta

Alergénicos: glúten . lactose

Vitela de comer a colher, aligot e jus de Madeira

28

Bochecha de vitela cozinhada durante 12 horas em molho de vinho tinto Baga, puré de batata e queijo, espargos salteados e jus de vinho Madeira.

/ Alergénicos: glúten . lactose

Lombo de boi Belle France

32

Medalhão do Filet mignon com molho Bordalesa, batata confit, lascas de comté trufado e crocante de croissant.

/ Alergénicos: glúten . lactose

Mignon de porco preto, pastinaca, maçã e sidra

26

Tornedó de porco preto cozinhado a baixa temperatura, puré de pastinaca, maçã fermentada e jus de sidra.

/ Alergénicos: glúten . lactose

SOBREMESAS

Ovos moles, toranja e nori

8 , 5

Uma interpretação contemporânea composta por um mil-folhas delicado de ovos moles equilibrado pela frescura da toranja em gel, sorbet e manitol, com um toque salino da alga nori.

/ Alergênicos: glúten . lactose . ovo

Chocolate, caramelo e avelã

10

Lingote de chocolate, caramelo e avelã, gelado e crumble de avelã e molho de chocolate quente e Cognac.

/ Alergênicos: glúten . lactose . frutos de casca rija

Coco, ananás e bergamota

8 , 5

Mousse e crumble de coco, ananás assado, sorbet de ananás e notas cítricas de bergamota em gel e merengue.

/ Alergênicos: glúten . lactose

Pistácio, groselha e manjerição

10

Texturas de pistácio em semifrio, creme e spongecake, gel de groselha, sorbet de manjerição e óleo de pistácio.

/ Alergênicos: glúten . lactose . frutos de casca rija

Mara de bois e sudashi

10

Shortbread de amêndoa, bolo húmido de amêndoa, coulis de sudachi, mousse de morango, sorbet de morango e crocante de quinoa tufada.

/ vegan

Fruta laminada

7 , 5

/ vegan

IVA INCLUIDO À TAXA LEGAL EM VIGOR. PREÇOS EM EUROS. NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO. QUEREMOS SERVI-LO MELHOR. SE FOR ALÉRGICO OU INTOLERANTE A ALGUM ALIMENTO COLABORADORES.

NESTE ESTABELECIMENTO EXISTE LIVRO DE RECLAMAÇÕES.

CRIANÇAS

Creme de legumes

/ vegan

7

Filete de robalo panado com puré de batata

/ Alergênicos: glúten . lactose . peixe . ovo

15

Hamburguer no prato com esparguete e ovo estrelado

/ Alergênicos: glúten . lactose . ovo

16

Bifinho de vitela grelhado com arroz, batatas fritas e ovo estrelado

/ Alergênicos: glúten . ovo

17

SOBREMESAS

Brownie de chocolate com gelado de baunilha

/ Alergênicos: glúten . lactose . ovo . frutos de casca rija

8,5

Fruta laminada

/ Vegan

7,5

Bola de gelado

/ Alergênicos: com ou sem lactose

3,5 (cada bola)