

MENU DO CHEF

Chef's menu | Menu du Chef



SUGESTÃO 1 PRATO PRINCIPAL

ONE MAIN COURSE SUGGESTION | UN SUGGESTION DU PLAT PRINCIPAL

23.00

SUGESTÃO 2 PRATOS

TWO COURSE SUGGESTION | SUGGESTION DEUX PLATS

28.00

SUGESTÃO 3 PRATOS

THREE COURSE SUGGESTION | SUGGESTION TROIS PLATS

35.00

SUGESTÃO VINHO A COPO

GLASS OF WINE SUGGESTION | SUGGESTION DU VIN AU VERRE

5.00

Café & Mignardises incluído | *Coffee & Mignardises included*

Se sofrer de alguma alergia ou intolerância, por favor informe o Supervisor de Restaurante. Todos os preços são em Euros (€) | Preços com IVA incluído à taxa em vigor.

If you suffer from any allergy, please inform the Restaurant Supervisor. All the prices are in Euros (€) | Prices include VAT

Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances, s'il vous plaît informer le Superviseur de Restaurant.

Tout les prix sont en Euros (€) | TVA incluse

MENU DE DEGUSTAÇÃO

Tasting menu | Menu de dégustation



Amuse Bouche

Lavagante escalfado em baunilha, laranja e variação de cenoura

Blue lobster poached in vanilla, orange and carrots textures
Homard poché à la vanilla, orange et variations de carottes

Cherne assado, cevadinha fumada e picadinho algarvio

Roasted stone bass with smoked barley and garnish of "picadinho algarvio"
Mérrou rôti, orge fumé et « picadinho algarvio »

Sorbet

Lombinho de vitela, cremoso de abóbora e caril e fleur de courgette

Veal tenderloin, creamy pumpkin with curry and zucchini flower
Filet de veau, crèmeux de potiron au carry et fleur de courgette

Pré-sobremesa | Pré-dessert

Framboesa, líchias e chocolate ruby

Raspberries, lychees and ruby chocolate
Framboise, litchis et chocolat ruby

Café & Mignardises | Coffee & Mignardises

Menu 65.00*

Sugestão de vinhos | Wine pairing | Accord mets et vins 22,00

*Menu disponível até às 22:30 | Menu available until 10:30 p.m. | Menu disponible jusqu'à 22:30

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrados e não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Decreto-lei nº10/2015. Todos os preços são em Euros (€) | Preços com IVA incluído à taxa em vigor.

Any dish, food or drink, including appetizers can be charged if not requested, even if consumed by the guest. Legislative Decree nº10/2015. All the prices are in Euros (€) | Prices include VAT.

Aucun plat, nourriture ou boissons, y compris le couvert, ne peut être facturé si n'est pas demandé par le client ou pas utilisé par le même. Décret législatif nº10/2015. Tout les prix sont en Euros (€) | TVA incluse.

ENTRADAS

Starters | Entrées



Foie gras caramelizado, pó de cacau e nectarina Caramelized foie gras with cocoa powder and nectarine variations Foie gras caramélisé, poudre de cacao et variation de nectarine	22,00
Cavala braseada e gaspacho de morango Braised mackerel with strawberries gaspacho Maquereau braisé et gaspacho de fraise	16,00
Salada de queijo de cabra do Adolfo com variação de tomate Adolfo goat cheese salad with tomato variation Fromage de chèvre «Adolfo» et déclinaison de tomate	19,00
Beringela fumada, gel de limão e legumes bio em escabeche Smoked eggplant, lemon and organic vegetables Aubergine fumée, citron et légumes biologiques	19,00
Lavagante escalfado em baunilha, laranja e variação de cenoura Blue Lobster poached in vanilla, orange and carrots textures Homard poché à la vanille, orange et variations de carottes	31,00

Se sofrer de alguma alergia ou intolerância, por favor informe o Supervisor de Restaurante. Todos os preços são em Euros (€) | Preços com IVA incluído à taxa em vigor.

If you suffer from any allergy, please inform the Restaurant Supervisor. All the prices are in Euros (€) | Prices include VAT

Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances, s'il vous plaît informer le Superviseur de Restaurant.

Tout les prix sont en Euros (€) | TVA incluse

PEIXES

Fish | Poisson



Peixe-galo noisette, xerém de berbigão e legumes biológicos John Dory in noisette butter, cockles “xerém” and organic vegetables Saint Pierre au beurre noisette, “xerém” de coques et légumes biologiques	27,00
Robalo corado sobre arroz de lingueirão e emulsão de coentros Pan-seared sea bass with razor clams rice and coriander foam Filet de Bar sur riz de couteaux de mer et écume de coriandre	31,00
Cherne assado, cevadinha fumada e picadinho algarvio Roasted stone bass with smoked barley and garnish of “picadinho algarvio” Mérrou rôti, orge fumé et «picadinho algarvio»	30,00
Bacalhau à Lagareiro “Lagareiro” codfish, turnip greens and roasted potato Morue “à Lagareiro”, fanes de navets et pomme de terre rôties	23,00
Cataplana de peixe e mariscos Fish and seafood cataplana Cataplana de poissons et fruits de mer	1 pes./ pers. 27,00 2 pes./ pers. 50,00
Arroz malandrino de peixe e marisco Portuguese traditional fish and seafood rice Traditionnel riz à la Portugaise avec poisson et fruit de mer	26,00

Se sofrer de alguma alergia ou intolerância, por favor informe o Supervisor de Restaurante. Todos os preços são em Euros (€) | Preços com IVA incluído à taxa em vigor.

If you suffer from any allergy, please inform the Restaurant Supervisor. All the prices are in Euros (€) | Prices include VAT

Si vous souffrez d' allergies ou d'intolérances, s'il vous plaît informer le Superviseur de Restaurant.

Tout les prix sont en Euros (€) | TVA incluse

CARNES

Meat | Viande



Lombinho de vitela, cremoso de abóbora e caril e fleur de courgette Veal tenderloin, creamy pumpkin with curry and zucchini flower Filet de veau, crémeux de potiron au curry et fleur de courgette	25,00
Supremo de pintada, parmentier de batata-doce roxa e jus Madeira Guinea fowl supreme, vitelotte sweet potatoes parmentier and Madeira sauce Suprême de pintade, parmentier de pomme de terre douce vitelotte et jus de Madeira	28,00
Lombo charolês e lagostins, cremoso de salsifi e jus bordalesa Tenderloin Charolais with crayfish, creamy salsify and bordelaise sauce Filet de bœuf charolais, langoustines, crémeux de salsifis et jus à la bordelaise	34,00
Lombinho de porco preto, mil-folhas de batata com esparregado e amêijoas Black-pork tenderloin, potatoes mille-feuille, mashed spinach and clams Filet de porc noir, mille-feuille de pomme de terre, crème d'épinard et palourdes	21,00
Tornedó de novilho à Portuguesa com batata ponte nova Portuguese beef tenderloin Tournedo de bœuf à la Portugaise	25,00

Se sofrer de alguma alergia ou intolerância, por favor informe o Supervisor de Restaurante. Todos os preços são em Euros (€) | Preços com IVA incluído à taxa em vigor.

If you suffer from any allergy, please inform the Restaurant Supervisor. All the prices are in Euros (€) | Prices include VAT

Si vous souffrez d' allergies ou d'intolérances, s'il vous plaît informer le Superviseur de Restaurant.

Tout les prix sont en Euros (€) | TVA incluse

QUEIJOS & SOBREMESAS

Cheese | Fromage & Desserts



Saint-Honoré Saint-Honoré cake Gâteau Saint-Honoré	12,00
Framboesas, líchias e chocolate ruby Raspberries, lychees and ruby chocolate Framboise, litchis et chocolat ruby	13,00
Sachertorte de avelã, yuzu e alperce Hazelnut Sachertorte, yuzu and apricot Sachertorte de noisette, yuzu et abricot	13,00
Esfera Ivoire de manjeriço, maçã verde e noz Ivory chocolate sphere with basil, green apple and walnut Sphère de chocolat ivoire, basilic, pomme vert et noix	12,00
Biscuit de coco e maracujá, gengibre e manga Coconut and passion fruit biscuit with ginger and mango Biscuit de coco, fruit de la passion, gingembre et mangue	11,00
Degustação de queijos Cheese degustation Dégustation de fromage	11,00

Se sofrer de alguma alergia ou intolerância, por favor informe o Supervisor de Restaurante. Todos os preços são em Euros (€) | Preços com IVA incluído à taxa em vigor.

If you suffer from any allergy, please inform the Restaurant Supervisor. All the prices are in Euros (€) | Prices include VAT

Si vous souffrez d' allergies ou d'intolérances, s'il vous plait informer le Supérieur de Restaurant.

Tout les prix sont en Euros (€) | TVA incluse