



MENU CONTRADIÇÃO

50€ /PESSOA

COUVERT

MAÇÃ E VINHO DO PORTO

Gomo de Maçã em Vinho do Porto, Citrinos e Especiarias

BAGUETE DE PRESUNTO E QUEIJO

Baguete crocante, Presunto de Pata Negra e Queijo da Serra

PASTEL DE NATA DE BACALHAU

e Bacalhau Fumado

TROUXA DE COUVE PORTUGUESA

Couve em tempura recheada com Migas de Feijão e Azeitona

GAMBA À MARISCADOR

Gamba marinada, Sames de Bacalhau, Kumquat, Tremoço e Caldo de Marisco

TRANCHE DE CORVINA

Açorda de Ovas, Molho de Manteiga Queimada, Azeite Verde e Espargos

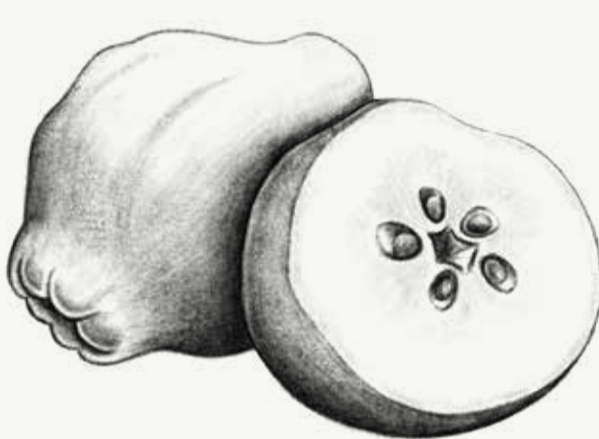
“CABIDELA” DE PINTADA

Arroz de Beterraba e Pintada, Toucinho e Vinagrete de Framboesa

MIL FOLHAS DE PASTEL DE NATA

e Gelado de Leite de Cabra

Sugestão do Sommelier:
WINE PAIRING (6 vinhos) | 40€



COUVERT

Pão • Broa de Milho Amarelo • Pão de Queijo • Manteiga de Noz • Azeitonas • Azeite
4€ /PESSOA

MAÇÃ E VINHO DO PORTO | 6€

Gomo de Maçã em Vinho do Porto, Citrinos e Especiarias (2 UN.) | VEG

BAGUETE DE PRESUNTO E QUEIJO | 9€

Baguete crocante, Presunto de Pata Negra e Queijo da Serra (2 UN.)

TROUXA DE COUVE PORTUGUESA | 8€

Couve em tempura recheada com Migas de Feijão e Azeitona (2 UN.) | VEG

TOSTA DE FÍGADOS DE AVES | 8€

Morango fumado com Vinagre de Xerez e Avelãs (2 UN.)

PASTEL DE NATA DE BACALHAU | 10€

e Bacalhau fumado (2 UN.)

GAMBA À MARISCADOR | 12€

Gamba marinada, Sames de Bacalhau, Kumquat, Tremoço e Caldo de Marisco

OVO NO PONTO E QUEIJO DA ILHA | 11€

Espuma de Queijo, Tubérculos crocantes, Creme de Alho Negro, Portobello e Óleo de Trufa | VEG

PIMENTO ASSADO | 10€

Mousse de Sardinha, Salada de Tomate e Cebola e Azeitonas

“CABIDELA” DE PINTADA | 14€

Arroz de Beterraba e Pintada, Toucinho e Vinagrete de Framboesa

BACALHAU ASSADO | 19€

Puré de Cebola, Grão-de-Bico, Batata Palha, Emulsão de Ovo e Azeitona

TRANCHE DE CORVINA | 18€

Açorda de Ovas, Molho de Manteiga Queimada, Azeite Verde e Espargos

ARROZ DE FORNO DE CABRITO | 22€

Arroz de forno com Miúdos e Cabrito assado

OSSO DE VACA GRELHADO NO CARVÃO | 19€

Tártaro de Alho Francês, Puré de Aipo e Demi-glace

ARROZ DE “MARISCO” VEGETARIANO | 16€

Arroz caldoso, variedade de Algas e Cogumelos Selvagens | VEG

GLUTÉN FRUTOS SECOS LACTOSE

SOBREMESAS

MOUSSE DE CHOCOLATE | 6€

Chocolate São Tomé 70%

Sugestão: Porto Colheita 2007 | 10€

PUDIM DE VINHO DO PORTO | 7€

e Tangerina

Sugestão: Porto Tawny 20 Anos | 12€

MIL FOLHAS DE PASTEL DE NATA | 8€

e Gelado de Leite de Cabra

Sugestão: Vinho Madeira Sercial | 11€

TÁBUA DE QUEIJOS | 16€

Frutos secos e compota





MENU CONTRADIÇÃO

50€ / PERSON

COUVERT

APPLE AND PORT WINE

Apple slice in Port Wine, Citrus and Spice

SMOKED HAM AND CHEESE BAGUETTE

Crunchy baguette, Pata Negra smoked Ham and Serra da Estrela Cheese

CODFISH "PASTEL DE NATA"

Codfish "Custard Tart" with smoked Codfish

PORTUGUESE CABBAGE

Cabbage in tempura filled with Corn Bread and Olives

PRAWNS "À MARISCADOR"

Marinated Prawns, Codfish Sames, Kumquat and Seafood Broth

CROACKER FISH

Roe Bread Porridge, Burned Butter Sauce, Green Olive Oil and Asparagus

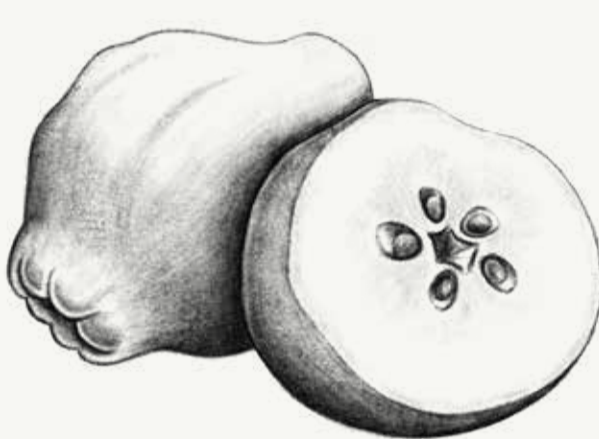
GUINEA FOWL "CABIDELA"

Beetroot Rice, Pork Belly slices and Raspberry Vinegar

"PASTEL DE NATA" MILLE-FEUILLE

Custard Mille-Feuille and Goat's Milk Ice Cream

Sugestão do Sommelier:
WINE PAIRING (6 vinhos) | 40€



COUVERT

Bread • Corn Bread • Cheese Bread • Walnut Butter • Olives • Olive Oil

4€ / PERSON

APPLE AND PORT WINE | 6€

Apple slice in Port Wine, Citrus and Spice (2 por.) | VEG

SMOKED HAM AND CHEESE BAGUETTE | 9€

Crunchy baguette, Pata Negra smoked Ham and Serra da Estrela Cheese (2 por.)

PORTUGUESE CABBAGE | 8€

Cabbage in tempura filled with Corn Bread and Olives (2 por.) | VEG

CHICKEN LIVERS TOAST | 8€

Strawberry, Cheese and grated Hazelnut (2 por.)

CODFISH "PASTEL DE NATA" | 10€

Codfish "Custard Tart" with smoked Codfish (2 por.)

PRAWNS "À MARISCADOR" | 12€

Marinated Prawns, Codfish Sames, Kumquat and Seafood Broth

POUCHED EGG | 11€

Cheese Foam, Crispy Potatoes and Black Garlic Cream | VEG

ROASTED BELPEPPER | 10€

Sardine Mousse, Tomato and Onion Salad and Olives

GUINEA FOWL "CABIDELA" | 14€

Beetroot Rice, Pork Belly slices and Raspberry Vinegar

ROASTED CODFISH | 19€

Onion Puree, Chickpeas, Potatoe Straw, Egg Emulsion and Olive Juice

CROACKER FISH | 18€

Roe Bread Porridge, Burned Butter Sauce, Green Olive Oil and Asparagus

CLASSIC MOUNTAIN GOAT RICE | 22€

Toasted Rice with the Offals, roasted Goatling Meat and Sweetbread

GRILLED BEEF BONE IN COAL | 19€

Leek Tartare, Celery Puree and Demi-glace

VEGETARIAN "SEAFOOD" RICE | 16€

Seafood Rice, Seaweed variety and Wild Mushrooms | VEG

 GLUTEN  NUTS  LACTOSE

DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE | 6€

São Tomé Chocolate 70%

Pairing: Porto Colheita 2007 | 10€

PORT WINE PUDDING | 7€

and Tangerine

Pairing: Porto Tawny 20 Years | 12€

"PASTEL DE NATA" MILLE-FEUILLE | 8€

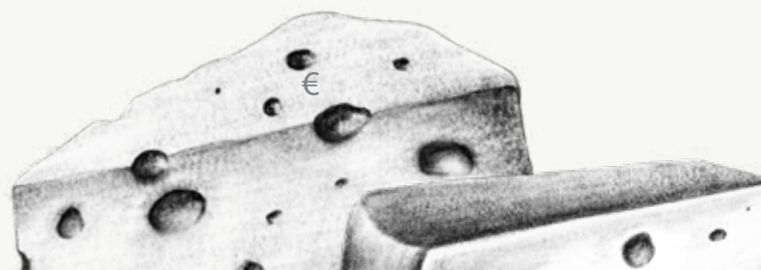
Custard Mille-Feuille and Goat's Milk Ice Cream

Pairing: Madeira Sercial Wine | 11€



CHEESE BOARD | 16€

Nuts and Jam





MENU CONTRADIÇÃO

50€ /PERSONNE

COUVERT

POMME AU VIN DU PORTO

Pomme au Vin du Porto, Citron et Épices

BAGUETTE AU FROMAGE ET JAMBON

Baguette farcie au Fromage de "Serra da Estrela" et Jambon sec "Pata Negra"

"PASTEL DE NATA" À LA MORUE

et Morue Fumé

CHOU À LA PORTUGAISE

Chou farci de Pain de Maïs, Haricots et Olives en tempura et Kimchi

CREVETTES "À MARISCADOR"

Crevettes marinées, Sames de la Morue, Kumquat et Bouillon de Coquillages

MAIGRE POISSON

"Açorda" d'Œufs, Sauce au Beurre Brûlé, Huile d'Olive Verte et Asperges

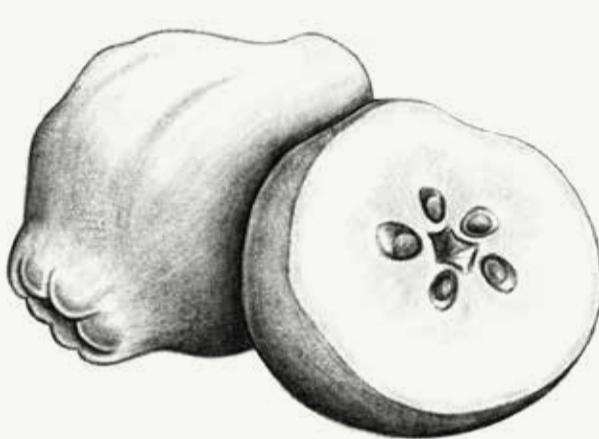
PINTADE AU "CABIDELA"

Riz à la Betterave, Pintade, Lard de Porc et Vinaigrette de Framboise

MILLE-FEUILLE AU "PASTEL DE NATA"

et Glace au Lait de Chèvre

Sommelier 's Sugestion:
WINE PAIRING (6 wines) | 40€



COUVERT

Pain Blanc • Pain de Maïs • Pain au Fromage • Beurre de Noix • Olives • Huile d'Olive

4€ /PERSONNE

POMME AU VIN DU PORTO | 6€

Pomme au Vin du Porto, Citron et Épices (2 por.) | VÉG

BAGUETTE AU FROMAGE ET JAMBON | 9€

Baguette farcie au Fromage de "Serra da Estrela" et Jambon sec "Pata Negra" (2 por.)

CHOU À LA PORTUGAISE | 8€

Chou farci de Pain de Maïs, Haricots et Olives en tempura et Kimchi (2 por.) | VÉG

TOAST DE FOIE DE VOLAILLE | 8€

Fraise, Fromage Bleu et Noisette Râpée (2 por.)

"PASTEL DE NATA" À LA MORUE | 10€

et Morue Fumé (2 por.)



CREVETTES "À MARISCADOR" | 12€

Crevettes marinées, Sames de la Morue, Kumquat et Bouillon de Coquillages

ŒUF PARFAIT | 11€

Œuf cuit à basse température, Mousse de Fromage, Champignons et Crème de d'Ail Noir | VÉG

POIVRON GRILLÉ | 10€

Mousse de Sardine, Salade de Tomates et Oignon et Olives

PINTADE AU "CABIDELA" | 14€

Riz à la Betterave, Pintade, Lard de Porc et Vinaigrette de Framboise

MORUE RÔTIE | 19€

Purée d'Oignon, Pois Chiches, Pomme Paille, Émulsion d'Œuf et Olive

MAIGRE POISSON | 18€

"Açorda" d'Œufs, Sauce au Beurre Brûlé, Huile d'Olive Verte et Asperges

RIZ CLASSIQUE DE CHEVREAU DE MONTAGNE | 22€

Riz Cuit au four toasté avec des Abats, Rôti de Chevreau et le Riz

OS DE BŒUF GRILLÉ | 19€

Tartare de Poireaux, Purée de Céleri et Demi-glace

RIZ AUX "FRUITS DE MER" VÉGÉTARIEN | 16€

Riz caldous, variété d'Algues et Champignons Sauvages | VÉG

GLUTEN FRUITS SECS LACTOSE



DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT | 6€

Chocolat São Tomé 70%

Suggestion: Porto Colheita 2007 | 10€

PUDDING AU VIN DE PORTO | 7€

et Mandarine

Suggestion: Porto Tawny 20 Ans | 12€

MILLE-FEUILLE AU "PASTEL DE NATA" | 8€

et Glace au Lait de Chèvre

Suggestion: Madeira Sercial Vin | 11€

PLATEAU DE FROMAGE | 16€

Fruits Secs et Confitures

