

MENU CONTRADIÇÃO | 9 MOMENTOS | 70€

COUVERT

MAÇÃ E SANGRIA

Gomo de Maçã em Sangria, 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

Gambas marinadas, 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 Betarraba e Pintada, Toucinho e Vinagrete de Framboesa

PÃO DE LÓ E QUEJO DA SERRA

Pão de Ló Húmido, espuma de Queijo da Serra e Poejo

SUGESTÃO DO SOMMELIER
WINE PAIRING | 6 Vinhos

| 45€



GLUTÉN



FRUTOS SECOS



LACTOSE



COUVERT

Pão | Broa de Milho Amarelo | Pão de Queijo
Manteiga de Noz | Azeitonas | Azeite

4€ POR PESSOA

1º MOMENTO

MAÇÃ E SANGRIA | VEG | 7€
Gomo de Maçã em Sangria, Citrinos e Especiarias (2 UN.)

BAGUETE DE PRESUNTO E QUEIJO | 10€
Baguete crocante, Presunto de Pata Negra e Queijo da Serra (2 UN.)

TROUXA DE COUVE PORTUGUESA | VEG | 9€
Couve em tempura recheada com Migas de Feijão e Azeitona (2 UN.)

TOSTA DE FÍGADOS DE AVES | 10€
Morangos, Queijo Azul, Vinagre de Xerez e Avelãs (2 UN.)

2º MOMENTO

ESTUPETA DE BARRIGA DE ATUM | 20€
Rabanada de Brioche e Atum Marinado em caldo de legumes de conserva

OVO NO PONTO E ERVILHAS | VEG | 12€
Ovo BT, Tostas grelhadas, Ervilhas e Queijo de Cabra

GAMBA À MARISCADOR | 15€
Gambas marinadas, Sames de Bacalhau, Kumquat, Tremoço e Caldo de Marisco

PIMENTO ASSADO | 14€
Mousse de Sardinha, Salada de Tomate, Cebola e Azeitonas



GLUTÉN



FRUTOS SECOS



LACTOSE

3º MOMENTO

BACALHAU ASSADO

Puré de Cebola, Grão-de-bico, Batata Palha, Azeitona e Emulsão de Ovo | 22€

TRANCHE DE CORVINA

Açorda de Ovas, Molho de Manteiga Queimada, Azeite Verde e Espargos | 22€

OSSO DE VACA GRELHADO NO CARVÃO

Tártaro de Alho Francês, Puré de Aipo e Demi-glace | 24€

CABRITO

Cabrito Estonado, Puré de Cenoura e Bimi Grelhado | 27€

ARROZ DE “MARISCO” VEGETARIANO | VEG

Arroz Caldoso, Variedade de Algas e Cogumelos Selvagens | 20€

SOBREMESAS

CHOCOLATE DA MADEIRA

Texturas de Chocolate, Banana e Rum da Madeira
Sugestão: Porto LBV 2019 | 10€

| 9€

PUDIM DE VINHO DO PORTO

Pudim de Vinho do Porto e Sorbet de Tangerina
Sugestão: Porto Tawny 20 anos | 14€

| 8€

MIL FOLHAS DE PASTEL DE NATA

Mil folhas de Pastel de Nata e Gelado de Canela
Sugestão: Madeira 10 anos | Meio Seco | Tinta Negra | 12€

| 9€

TÁBUA DE QUEIJOS

Frutos Secos e Compota
Sugestão: Quinta do Rol 2006 | Arinto | 12€

| 24€



GLUTÉN



FRUTOS SECOS



LACTOSE

MENU CONTRADIÇÃO | 9 COURSES | 70€

COUVERT

APPLE AND SANGRIA

Apple slice in Sangria, Citrus and Spice

SMOKED HAM AND CHEESE BAGUETTE

Cruchy 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 “CABIDEIA”

Beetroot Rice, Pork Belly slices and Raspberry Vinegar

PÃO DE LÓ AND SERRA DA ESTRELA CHEESE

Pão de Ló, Serra da Estrella Cheese Foam and Pennyroyal

SOMMELIER'S SUGESTION: | 45€
WINE PAIRING | 6 Wines

 GLUTEN

 NUTS

 LACTOSE

COUVERT

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

4€ PER PERSON



1º COURSE

APPLE AND SANGRIA | VEG

Apple slice in Sangria, Citrus and Spice (2 por.)

| 7€

SMOKED HAM AND CHEESE BAGUETTE

Cruchy Baguette, Pata Negra Smoked Ham and Serra da Estrela Cheese (2 por.)

| 10€

PORTUGUESE CABBAGE | VEG

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

| 9€

CHICKEN LIVERS TOAST

Strawberry, Blue Cheese and grated Hazelnut (2 por.)

| 10€

2º COURSE

BRIOCHE BREAD WITH TUNA

Brioche Toast and Tuna Marinated in Canned Vegetables Sauce

| 20€

POUCHED EGG AND PEAS | VEG

Low Temperature Egg, Grilled Toast, Peas and Goat Cheese

| 12€

PRAWNS “À MARISCADOR”

Marinated Prawns, Codfish Sames, Kumquat and Seafood Broth

| 15€

ROASTED BELLPEPPER

Sardine Mousse, Tomato and Onion Salad with Olives

| 14€



GLUTEN



NUTS



LACTOSE

3º COURSE

ROASTED CODFISH

Onion Puree, Chickpeas, Potatoe Straw, Olives and Egg Emulsion | 22€

CROACKER FISH

Roe Bread Porridge, Burned Butter Sauce, Green Olive Oil and Asparagus | 22€

GRILLED BEEF BONE IN COAL

with Leek Tartare, Celery Puree and Demi-glace | 24€

SUCKLING GOAT

Roasted Suckling Goat, Carrot Purée and Grilled Bimi | 27€

VEGETARIAN “SEAFOOD” RICE | VEG

Seaweed variety, Rice and Wild Mushrooms | 20€

DESSERTS

MADEIRA CHOCOLATE

| 9€

Textures of Chocolate, Banana and Madeira Rum
Pairing: Porto LBV 2019 | 10€

PORT WINE PUDDING

| 8€

and Tangerine's Sorbet
Pairing: Porto Tawny 20 years| 14€

“PASTEL DE NATA” MILLE-FEUILLE

| 9€

Custard Mille-Feuille and Cinnamon Ice Cream
Pairing: Madeira 10 years | Medium Dry | Tinta Negra | 12€

CHEESE BOARD

| 24€

Nuts and Jam
Pairing: Quinta do Rol 2006 | Arinto | 12€



GLUTEN



NUTS



LACTOSE

MENU CONTRADIÇÃO | 9 SERVICES | 70€

COUVERT

POMME ET “SANGRIA”

Pomme, Sangria, Citron e Épices

BAGUETTE AU FROMAGE ET JAMBON

Baguette 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 en tempura farci de Pain de Maïs, Haricots et Olives

CREVETTES “À MARISCADOR”

Crevettes marinées, Sames de la Morue, Kumquat e 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

PÃO DE LÓ E FROMAGE DE “SERRA DA ESTRELA”

Pão de Ló, Crème au Fromage et Menthe Pouliote

SUGGESTION DU SOMMELIER
ACCORD DE VINS | 6 Vins

45€

 GLUTEN

 FRUITS SECS

 LACTOSE



COUVERT

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

4€ PAR PERSONNE

1^o SERVICE

POMME ET "SANGRIA" | VEG

Pomme, Sangria, Citron e Épices (2 por.)

| 7€

BAGUETTE AU FROMAGE ET JAMBON

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

| 10€

CHOU À LA PORTUGAISE | VEG

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

| 9€

TOAST DE FOIE DE VOLAILLE

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

| 10€

2^o SERVICE

PAIN BRIOCHE AU THON

Toast de pain Brioche et Thon Mariné dans une Sauce aux Légumes en Conserve

| 20€

ŒUF PARFAIT ET POIS | VEG

Œuf à basse température, Toast grillé, Pois et Fromage de Chèvre

| 12€

CREVETTES "À MARISCADOR"

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

| 15€

POIVRON GRILLÉ

Mousse de Sardine, Salade de Tomate, Oignon et Olives

| 14€



GLUTEN



FRUITS SECS



LACTOSE

3^o SERVICE

MORUE RÔTIE

Purée d'Oignon, Pois Chiches, Pomme Paille, Émulsion d'Œuf et Olives | 22€

MAIGRE POISSON

"Açorda" d'Œufs, sauce au Beurre Brûlé, Huile d'Olive Verte et Asperges | 22€

OS DE BŒUF GRILLÉ

Tartare de Poireaux, Purée de Céleri et Demi-glace | 24€

CHEVREAU

Chevreau rôti, purée de carottes et bimi grillé | 27€

RIZ AUX "FRUITS DE MER" VÉGÉTARIEN | VEG

Riz Caldous, variété d'Algues et Champignons Sauvages | 20€

DESSERTS

CHOCOLAT AU MADEIRA

| 9€

Textures de Chocolat, Banane et Rhum de Madeira
Suggestion: Porto LBV 2019 | 10€

PUDDING AU VIN DE PORTO

| 8€

et Sorbet au Mandarine
Suggestion: Porto Tawny 20 années | 14€

MILLE-FEUILLE "PASTEL DE NATA"

| 9€

et Glace à la Cannelle
Suggestion: Madeira 10 années | Medium Dry | Tinta Negra | 12€

PLATEAU DE FROMAGE

| 24€

Fruits Secs et Confiture
Suggestion: Quinta do Rol 2006 | Arinto | 12€



GLUTEN



FRUITS SECS



LACTOSE