

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

MENU TRADIÇÃO | 6 MOMENTOS | 50€

COUVERT

TOSTA DE FÍGADOS DE AVES

Fruta da época, Queijo Azul, Vinagre de Xerez e Avelãs

PIMENTO ASSADO

Mousse de Sardinha, Salada de Tomate, Cebola e Azeitonas

BACALHAU ASSADO

Purê de Cebola Caramelizada, Batata Palha, Azeitona e Emulsão de Ovo

BOCHECHA DE VÍTELA

Bochecha de Vítela, Purê de Cenoura, Cenoura baby e Bimis Grelhados

PUDIM DE VINHO DO PORTO

Pudim de Vinho do Porto e Sorbet de Tangerina

SUGESTÃO DO SOMMELIER
WINE PAIRING | 4 Vinhos

| 30€

 GLUTÉN

 FRUTOS SECOS

 LACTOSE

COUVERT

Pão | Broa de Milho Amarelo | Pão de Queijo
Manteiga de Noz | Espetada de Anchova, Azeitona e Meloa | Azeite

4€ POR PESSOA

1º MOMENTO

MAÇÃ E SANGRIA | VEG

Gomo de Maçã em Sangria, Citrinos e Especiarias (2 UN.)

| 7€

BAGUETE DE PRESUNTO E QUEIJO

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

| 10€

TROUXA DE COUVE PORTUGUESA | VEG

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

| 9€

TOSTA DE FÍGADOS DE AVES

Fruta da época, Queijo Azul, Vinagre de Xerez e Avelãs (2 UN.)

| 10€

2º MOMENTO

TÁRTARO DE LOMBO DE NOVILHO

Chips de Batata Doce e Mostarda em Grão

| 18€

OVO NO PONTO E ERVILHAS | VEG

Ovo BT, Tostas grelhadas, Ervilhas e Queijo de Cabra

| 12€

GAMBA À MARISCADOR

Gambas marinadas, Sames de Bacalhau, Kumquat, Tremoço e Caldo de Marisco

| 15€

PIMENTO ASSADO

Mousse de Sardinha, Salada de Tomate, Cebola e Azeitonas

| 14€



3º MOMENTO

BACALHAU ASSADO

Purê de Cebola Caramelizada, Batata Palha, Azeitona e Emulsão de Ovo | 22€

TRANCHE DE CORVINA

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

OSSO DE VACA GRELHADO NO CARVÃO

Tártaro de Alho Francês, Purê de Aipo e Demi-glacé | 24€

PEITO DE PATO

Purê de Aipo, Cenoura baby e Bimis Grelhados | 25€

ARROZ DE “MARISCO” VEGETARIANO | VEG

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

SOBREMESAS

CHOCOLATE DA MADEIRA

| 9€

Texturas de Chocolate, Banana e Rum da Madeira
Sugestão: Moscatel | Setúbal | Trois | 12€

PUDIM DE VINHO DO PORTO

| 8€

Pudim de Vinho do Porto e Sorbet de Tangerina
Sugestão: Porto Tawny 10 anos | Viera de Sousa | 14€

MIL FOLHAS DE PASTEL DE NATA

| 9€

Mil folhas de Pastel de Nata e Gelado de Canela
Sugestão: Madeira 10 anos | Medium Dry | Tinta Negra | 14€

TÁBUA DE QUEIJOS

| 24€

Frutos Secos e Compota
Sugestão: Quinta do Sobreiró | Trás os Montes | Reserva | 2023 | 12€





ENGLISH

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 “CABIDELA”

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 SUGGESTION:
WINE PAIRING | 6 Wines

| 45€

 GLUTEN

 NUTS

 LACTOSE

MENU TRADIÇÃO | 6 COURSES | 50€

COUVERT

CHICKEN LIVERS TOAST

Seasonal fruit, Blue Cheese and grated Hazelnut

ROASTED BELLPEPPER

Sardine Mousse, Tomato and Onion Salad with Olives

ROASTED CODFISH

Caramelized Onion Purée, Potato Straw, Olives and Egg Emulsion

VEAL CHEEK

Veal Cheek, Carrot Purée, Baby Carrots and Grilled Bimi

PORT WINE PUDDING

and Tangerine's Sorbet

SOMMELIER'S SUGGESTION:
WINE PAIRING | 4 Wines

| 30€



COUVERT

Bread | Corn Bread | Cheese Bread
Walnut Butter | Skewer of Anchovy, Melon and Olive | 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

Seasonal fruit, Blue Cheese and grated Hazelnut (2 por.)

| 10€

2º COURSE

BEEF LOIN TARTARE

Sweet Potato Chips and Mustard Seeds

| 18€

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

Caramelized Onion Purée, Potato Straw, Olives and Egg Emulsion | 22€

CROACKER FISH

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

GRILLED BEEF BONE IN COAL

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

DUCK BREAST

Celery Purée, Grilled Bimi and Baby Carrots | 25€

VEGETARIAN “SEAFOOD” RICE | VEG

Seaweed variety, Rice and Wild Mushrooms | 20€

DESSERTS

MADEIRA CHOCOLATE

| 9€

Textures of Chocolate, Banana and Madeira Rum
Pairing: Moscatel | Setúbal | Trois | 12€

PORT WINE PUDDING

| 8€

and Tangerine's Sorbet
Pairing: Porto Tawny 10 anos | Viera de Sousa | 14€

“PASTEL DE NATA” MILLE-FEUILLE

| 9€

Custard Mille-Feuille and Cinnamon Ice Cream
Pairing: Madeira 10 anos | Medium Dry | Tinta Negra | 14€

CHEESE BOARD

| 24€

Nuts and Jam
Pairing: Quinta do Sobreiró | Trás os Montes | Reserva | 2023 | 12€



GLUTEN



NUTS



LACTOSE



FRANÇAIS

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

MENU TRADIÇÃO | 6 SERVICES | 50€

COUVERT

TOAST DE FOIE DE VOLAILLE

Fruit de saison, Fromage Bleu et Noisette Râpée

POIVRON GRILLÉ

Mousse de Sardine, Salade de Tomate, Oignon et Olives

MORUE RÔTIE

Purée d'Oignon Caramélisé, Pomme Paille, Émulsion d'Œuf et Olives

JOUE DE VEAU

Joue de veau, Purée de Carottes, Mini-Carottes et Bimi Grillé

PUDDING AU VIN DE PORTO

et Sorbet au Mandarine

SUGGESTION DU SOMMELIER
ACCORD DE VINS | 4 Vins

| 30€

 GLUTEN

 FRUITS SECS

 LACTOSE

COUVERT

Pan Blanc | Pan de Maïs | Pain au Fromage
Beurre de Noix | Brochette d'Anchois, Melon et Olive | Huile d'Olive

4€ PAR PERSONNE

1^o SERVICE

POMME ET "SANGRIA" | VEG

Pomme, Sangria, Citron et 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

Fruit de saison, Fromage Bleu et Noisette Râpée (2 por.)

| 10€

2^o SERVICE

TARTARE DE LONGE DE VEAU

Chips de Patate Douce et Moutarde en grains

| 18€

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 et Bouillon de Coquillages

| 15€

POIVRON GRILLÉ

Mousse de Sardine, Salade de Tomate, Oignon et Olives

| 14€



GLUTEN



FRUITS SECS



LACTOSE

3º SERVICE

MORUE RÔTIE

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

MAIGRE POISSON

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

OS DE BŒUF GRILLÉ

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

MAGRET DE CANARD

Purée de Céleri, Baby Carotte et Bimi grillé | 25€

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 Rum de Madeira

Suggestion: Moscatel | Setúbal | Trois | 12€

PUDDING AU VIN DE PORTO

| 8€

et Sorbet au Mandarine

Suggestion: Porto Tawny 10 anos | Viera de Sousa | 14€

MILLE-FEUILLE "PASTEL DE NATA"

| 9€

et Glace à la Cannelle

Suggestion: Madeira 10 anos | Medium Dry | Tinta Negra | 14€

PLATEAU DE FROMAGE

| 24€

Fruits Secs et Confiture

Suggestion: Quinta do Sobreiró | Trás os Montes | Reserva | 2023 | 12€



GLUTEN



FRUITS SECS



LACTOSE