

MENU CONTRADIÇÃO | 6 MOMENTOS | 50€

COUVERT

BAGUETE DE PRESUNTO E QUEIJO

Baguete crocante, Presunto de Pata Negra e Queijo da Serra

TROUXA DE COUVE PORTUGUESA

Couve em tempura recheada com Migas de Feijão e Azeitona

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

PUDIM DE VINHO DO PORTO

Pudim de Vinho do Porto e Sorbet de Tangerina

SUGESTÃO DO SOMMELIER | 30€
WINE PAIRING | 4 Vinhos



COUVERT

Pão | Broa de Milho Amarelo | Pão de Queijo
Manteiga | Espetada de Anchova, Azeitona e Melloa | 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

ESTUPETA DE BARRIGA DE ATUM

Rabanada de Brioche, Atum Marinado em caldo de legumes de conserva

| 20€

OVO NO PONTO E ERVILHAS | VEG

Ovo BT, Tostas grelhadas, Ervilhas e Queijo de Cabra

| 12€

GAMBA À MARISCADOR

Gambas Salteadas, Alho, Malagueta e Caldo

| 15€

PIMENTO ASSADO

Mousse de Sardinha, Salada de Tomate, Cebola e Azeitonas

| 14€



3º MOMENTO

BACALHAU ASSADO

Puré 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, Puré de Aipo e Demi-glace | 24€

PEITO DE PATO

Puré 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

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

| 9€

PUDIM DE VINHO DO PORTO

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

| 8€

MIL FOLHAS DE PASTEL DE NATA

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

| 9€

TÁBUA DE QUEIJOS

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

| 24€



GLUTÉN



FRUTOS SECOS



LACTOSE



ENGLISH

MENU TRADIÇÃO | 6 COURSES | 50€

COUVERT

SMOKED HAM AND CHEESE BAGUETTE

Cruchy Baguette, Pata Negra Smoked Ham and Serra da Estrela Cheese

PORTUGUESE CABBAGE

Cabbage in tempura filled with Corn Bread and Olives

CROACKER FISH

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

GUINEA FOWL "CABIDELA"

Beetroot Rice, Pork Belly slices and Raspberry Vinegar

PORT WINE PUDDING

and Tangerine's Sorbet

SOMMELIER'S SUGGESTION:
WINE PAIRING | 4 Wines | 30€

 GLUTEN

 NUTS

 LACTOSE

COUVERT

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

4€ PER PERSON

1^o 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€

2^o COURSE

BRIOCHE BREAD WITH TUNA

Brioche Toast and Tuna Marinated in Canned Vegetables Sauce

| €

POUCHED EGG AND PEAS | VEG

Low Temperature Egg, Grilled Toast, Peas and Goat Cheese

| 12€

PRAWNS “À MARISCADOR”

Sautéed Prawns with Garlic, Chili Pepper and Broth

| 15€

ROASTED BELLPEPPER

Sardine Mousse, Tomato and Onion Salad with Olives

| 14€



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

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

| 9€

PORT WINE PUDDING

and Tangerine's Sorbet

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

| 8€

“PASTEL DE NATA” MILLE-FEUILLE

Custard Mille-Feuille and Cinnamon Ice Cream

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

| 9€

CHEESE BOARD

Nuts and Jam

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

| 24€



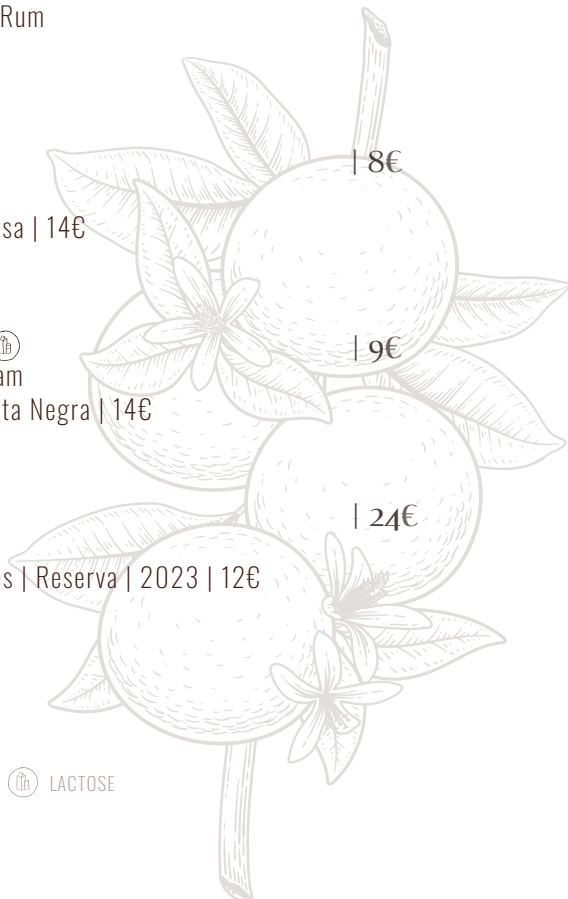
GLUTEN



NUTS



LACTOSE





FRANÇAIS

MENU TRADIÇÃO | 6 SERVICES | 50€

COUVERT

BAGUETTE AU FROMAGE ET JAMBON

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

CHOU À LA PORTUGAISE

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

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

PUDDING AU VIN DE PORTO

et Sorbet au Mandarine

SUGGESTION DU SOMMELIER
ACCORD DE VINS | 4 Vins | 30€



COUVERT

Pan Blanc | Pan de Maïs | Pain au Fromage
Beurre | Brochette d'Anchois, Melon et Olive | 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**   
Fruit de saison, 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 Sautées, Ail, Piment et Bouillon | 15€
- POIVRON GRILLÉ** 
Mousse de Sardine, Salade de Tomate, Oignon et Olives | 14€



3^o 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 Carrotte et Bimi grillé | 25€

RIZ AUX "FRUITS DE MER" VÉGÉTARIEN | VEG

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

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolat de São Tomé 70 % | 9€
Suggestion: Moscatel | Setúbal | Trois | 12€

PUDDING AU VIN DE PORTO

et Sorbet au Mandarine | 8€
Suggestion: Porto Tawny 10 anos | Viera de Sousa | 14€

MILLE-FEUILLE "PASTEL DE NATA"

et Glace à la Cannelle | 9€
Suggestion: Madeira 10 anos | Medium Dry | Tinta Negra | 14€

PLATEAU DE FROMAGE

Fruits Secs et Confiture | 24€
Suggestion: Quinta do Sobreiró | Trás os Montes | Reserva | 2023 | 12€



GLUTEN



FRUITS SECS



LACTOSE