

Aperitivos / Cocktails

Copo de Prosecco Bruto / Rosé • 6,90€ / 7,90€

Kir Royal (prosecco com licor de creme de cassis) • 8,90€

Aperol Spritz (Aperol, espumante e soda) • 9,90€

Gin Tonic (Gordons, Bombay Sapphire, Hendrick's, Bulldog ou Gin Sul) **desde** • 9,90€

Espresso Martini (vodka, Kahlua e café) • 9,50€

Bloody Mary (sumo de tomate, aipo, vodka, molho worcester e tabasco) • 9,90€

Portonic (porto branco com água tônica e cubos de lima) • 7,90€

Cosmopolitan (sumo de arando, vodka, Triple Sec e sumo de lima) • 8,90€

Negroni (campari, gin e vermute) • 8,90€

Whiskey Sour (whiskey, sumo de lima, clara de ovo e xarope de açúcar) • 9,90€

Margarita (tequila, Triple Sec e sumo de lima) • 9,80€

Dry Martini (gin ou vodka com vermute seco e azeitonas) • 8,90€

Cocktails de Assinatura

Algarve Martini (gin com infusão de rosmaninho, melosa e sumo de lima) • 12,50€

Sabugueiro Sour (vodka, pepino, xarope de sabugueiro, lima, clara de ovo) • 12,80€

Maçã & Gengibre Mule (rum Añejo, maçã, Calvados, cerveja de gengibre) • 12,50€

Mocktails

Limonada de Lichia (sumo de lima, puré de lichia e soda) • 8,80€

Elixir de Kiwi (cerveja de gengibre s/ álcool, puré de kiwi e manjeriço) • 8,50€

Zero Gin & Tonic (gin sem álcool & água tônica) • 8,80€

Virgin Mary (sumo de tomate, aipo, molho worcester e tabasco) • 8,80€

Seleção Champagnes

Consulta a nossa lista de

Couvert: Variação de Pão e "Dips" p/p • 3,90€

Para Começar

Caviar de Esturção / Blinis / Pepino

20g de caviar de esturção selvagem imperial servido com tagliatelle de pepino, blinis verdes e creme fraiche • 49,80€

Entradas

Hokkaido / Castanhas / Salsa ♡ 🌿

Texturas de abóbora hokkaido, servido com salada de castanhas, tapioca crocante e aveludado de salsa • 14,80€

Queijo de Cabra / Beterraba / Agrião 🌿

Mousse de queijo de cabra e dacquoise de beterraba com couli de curcuma, trigo sarraceno frito e agrião • 15,50€

Corvina / Maracujá / Sriracha

Ceviche de corvina perfumado com maracujá, maionese de sriracha, chip's de pastinaca e wakame • 18,80€

Vieiras / Rabanetes / Furikake

Vieiras Coquilles Saint-Jacques servidas com salada de pêssago e rabanetes, puré de couve flor e sépia, gel de pimenta rosa e óleo de furikake • 19,80€

Foie Gras / Ruibarbo / Cáju

Escalope de foie gras de pato na frigideira, servido com ragout de ruibarbo, crumble de cáju, pani puri e gel de canela • 22,50€

Recomendamos o vinho:

Sauternes - Château de L'ecole Copo/70ml • 7,80€

Carne de Vaca / Trufa / Estragão

Tártaro de lombo de vaca Premium Nacional com creme de trufa, sementes de mostarda e pérolas de estragão • 19,80€



Vegetariano



Vegano

Sopas

Bisque de Lavagante

servido com gel de laranja e extrato de manjeriço • 14,80€

Gaspacho de Abacate e Jalapeños ♡ 🌿

com ragout de chuchu e croutons de aneto • 9,80€

Sopa de Caril Verde Thai ♡ 🌿

servido com couli de côco e gengibre marinado • 9,80€

Vegetarianos

Ravioli / Trufa / Espinafres 🌿

Raviolis caseiros de cogumelos selvagens servidos com molho de trufa, espinafres bebé frescos e chip's de queijo azul

Entrada • 17,80€ Principal • 27,80€

Risotto / Espargos / Amêndoas 🌿

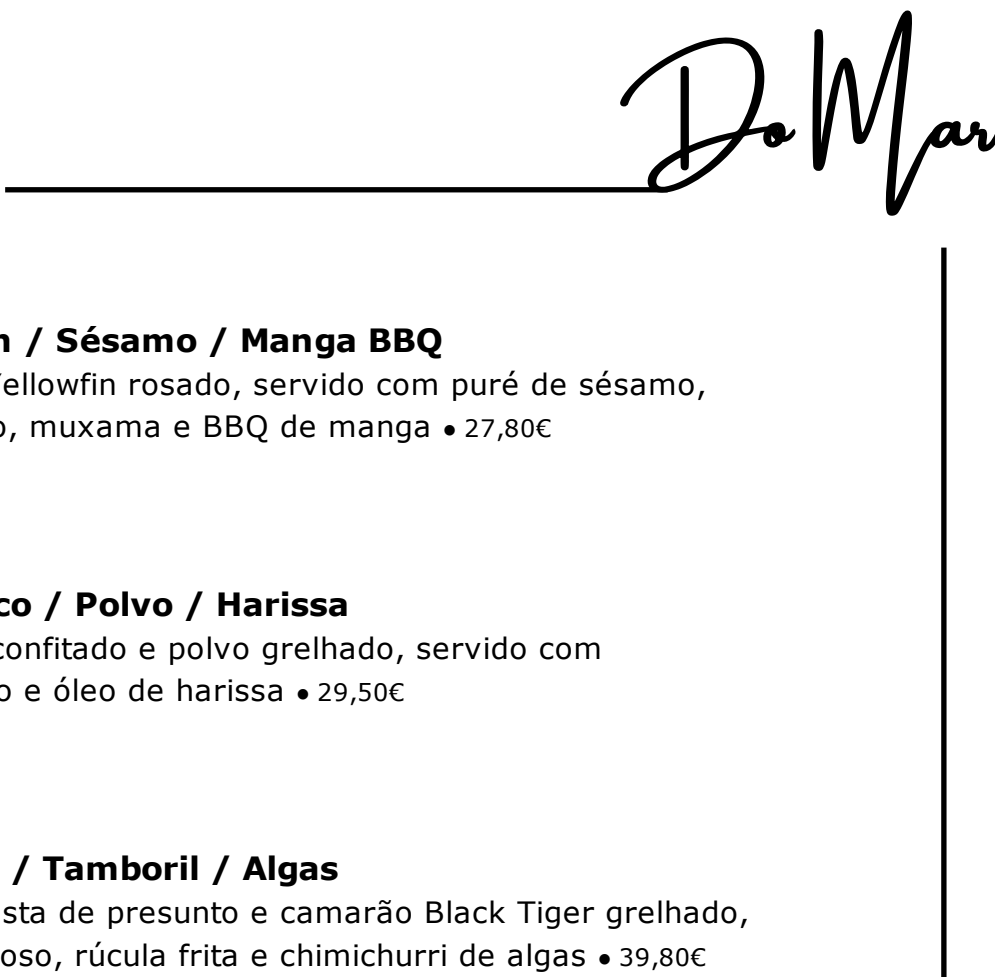
Risotto de limão e açafrão com amêndoas tostadas, espargos verdes salteados e espuma de coentros

Entrada • 13,80€ Principal • 23,50€

Tofu / Caponata / Soja ♡ 🌿

Tofu grelhado e panado em sementes de sésamo, puré de ervilhas, caponata, polenta cremosa e glacé de soja caramelizado

Entrada • 14,80€ Principal • 23,80€



Atum Yellowfin / Sésamo / Manga BBQ

Lombo de atum Yellowfin rosado, servido com puré de sésamo, pak choi grelhado, muxama e BBQ de manga • 27,80€

Bacalhau Fresco / Polvo / Harissa

Bacalhau fresco confitado e polvo grelhado, servido com texturas de milho e óleo de harissa • 29,50€

Camarão Tigre / Tamboril / Algas

Tamboril com crosta de presunto e camarão Black Tiger grelhado, com funcho cremoso, rúcula frita e chimichurri de algas • 39,80€

Cada prato principal vem com um acompanhamento à sua escolha:

Batatas Novas Assadas com Creme Fraiche Fumado

Salada Mediterrânica Cremosa com Focaccia

Mandioca Frita com Molho de Menta

Risotto de Limão e Açafrão com lascas de Parmesão

Legumes da Época salteados

por qualquer acompanhamento extra será cobrado • 4,90€

Do Campo

Leitão / Chalotas / Tamarindo

Barriga de leitão crocante em puré de chalotas e hibiscos,
tapenade de tomate seco, ervilha torta e molho de tamarindo • 27,80€

Pato / Shiitakes / Balsâmico

Dueto de pato (peito cozinhado rosa e croquete), com shiitakes salteados,
puré de cenoura roxa, terra de pistáchio e molho balsâmico • 29,50€

Carne de Vaca Premium Nacional / Espargos / Alho Negro

Lombo de vaca Premium Nacional com espargos verdes grelhados,
creme de aipo, mille feuille de alho negro e jus de Cabernet • 36,80€

Cada prato principal vem com um acompanhamento à sua escolha:

Batatas Novas Assadas com Creme Fraiche Fumado

Salada Mediterrânea Cremosa com Focaccia

Mandioca Frita com Molho de Menta

Risotto de Limão e Açafrão com lascas de Parmesão

Legumes da Época salteados

por qualquer acompanhamento extra será cobrado • 4,90€

Queijo

Seleção de Queijos do nosso Chefe

com frutos secos, compota de fruta e "crackers", para duas pessoas • 19,80€

Recomendamos o vinho do porto :

Dalva **Colheita 1995** Copo / 70ml • 9,80€

Vinho do Porto

Ramos Pinto Superior **Tawny ou Ruby** Copo / 70ml • 6,80€

Borges Coroa **Branco Seco** Copo / 70ml • 6,80€

Ramos Pinto Adriano **Reserva Ruby** Copo / 70ml • 8,50€

Niepoort **Colheita 2009** Copo / 70ml • 9,80€

Ramos Pinto **L.B.V.** Copo / 70ml • 9,80€

Quinta Seara d'Ordens **Reserva Tawny** Copo / 70ml • 8,50€

Quinta Seara d'Ordens **L.B.V.** Copo / 70ml • 9,80€

Poças **10 Anos** Copo / 70ml • 7,50€

Graham 's **20 Anos** Copo / 70ml • 9,80€

Dow 's **30 Anos** Copo / 70ml • 13,80€

Barros **40 Anos** Copo / 70ml • 16,50€

Quinta de La Rosa **Vintage 2012** Copo / 70ml • 9,80€

Dalva **Colheita 1995** Copo / 70ml • 9,80€

Cálem **Vintage 1983** Copo / 70ml • 13,50€

Sobremesas

Crème Brûlée de Gengibre 🌿

com salada de ananás grelhado e casca de limão caramelizada • 9,80€

Recomendamos o vinho de sobremesa: **Porto Quinta Seara d'Ordens Reserva Tawny** 70ml • 8,80€

Jardim de Chocolate 70% Cacau 🌿

servido com pedras de iogurte, peta zetas e gelado de Amarena • 13,50€

Recomendamos o vinho de sobremesa: **Porto Ramos Pinto L.B.V.** 70ml • 9,80€

Pudim Português de Ovo "Abade de Priscos"

com espuma de laranja, gelado de mel e essência de funcho do mar • 9,80€

Recomendamos o vinho de sobremesa: **Vinho Moscatel Roxo Superior 10 anos** 70ml - 7,80€

Arroz Doce de Lavanda 💖 🌿

com bolacha de flor de sal e mousse de sabugueiro • 9,50€

Recomendamos o vinho de sobremesa: **Late Harvest - João Clara** 70ml • 8,80€

Variação de Sobremesas 🌿

seleção surpresa de sobremesas do nosso chefe, para duas pessoas • 19,80€

Bola de Gelado ou Sorvete • 3,90€

Gelados : Baunilha 🌿, Amarena 🌿 ou Ferrero Rocher 🌿

Sorvetes: Tomilho de Limão 🌿 💖, Manga 🌿 💖 ou Maçã Granny Smith 🌿 💖



Vegetariano



Vegano

Vinho de Sobremesa

Tokaji Aszu 5 Puttonyos (Hungria)

Copo / 70ml • 9,80€

Grf / 500ml • 54,50€

Sauternes - Château de L'ecole (França)

Copo / 70ml • 7,80€

Grf / 500ml • 32,50€

Late Harvest - João Clara (Algarve)

Copo / 70ml • 8,80€

Grf / 500ml • 36,50€

H.& H. Full Rich Doce Madeira (Ilha da Madeira)

Copo / 70ml • 7,50€

Grf / 750ml • 64,50€

Vinho Moscatel Roxo Superior 10 anos (Setúbal)

Copo / 70ml • 7,80€

Grf / 750ml • 67,50€

Chás Premium do Mundo

Golden Typ Maloom - **Chá Preto** (Nepal)

Clássico chá preto do "teto do mundo" dos Himalaias.

Este chá é original, natural e cheio de fescura • 4,40€

Sencha Senpai - **Chá Verde** (Japão)

Sencha é o chá mais popular do Japão.

Leve e refrescante, com aroma e sabor doce • 4,40€

Tippy Golden Darjeeling - **Chá Earl Grey** (Índia)

Um chá delicadamente floral,

com aroma de bergamota • 4,40€

Ting Yuan - **Chá de Jasmim** (China)

Jasmine Ting Yuan traz para sua chávena os sabores inesquecíveis

e refrescantes de jasmim, chá encorpado com cor esverdeada • 4,40€

Pai Mu Tan - **Chá Branco Orgânico** (China)

Este chá branco é da mais alta qualidade.

Tem um aroma doce, fresco e de especiarias • 4,90€

Rooibos Blossom - **Chá de Cereja** (Sul de África)

A infusão mais popular do Sul Africano.

Com pedaços de cereja e um sabor a cereja aromática • 4,40€

Nana - **Chá Verde** (Marrocos)

Com folhas largas, sabor a hortelã e agradavelmente picante • 4,40€

Ronnefeldt Infusion - **Gengibre e Citronela** (China & Índia)

A infusão de ervas refrescantes com o calor natural do gengibre,

perfeitamente equilibrada com a frescura natural de citronela • 4,40€

Flor de Camomila - **Camomila** (Portugal)

Fresco e perfumado com fundo floral • 4,40€

Cafés com Licores

Espresso Martini

Licor de café Kahlua, Smirnoff vodka, café e xarope de açúcar • 9,50€

Café dos Artistas

Havana Club Añejo Especial, Amaretto Disaronno, café e natas • 9,50€

Irish Coffee

Jameson, açúcar amarelo, café e natas • 9,50€

Café Irish Cream

Baileys, café e natas • 9,50€

Café Calypso

Tia Maria, café e natas • 9,50€

Café de Banana

Bols licor de banana, café e natas • 9,50€

Café Grand

Grand Marnier, açúcar amarelo, café e natas • 9,50€

Café á Portuguesa

Brandy Macieira, açúcar amarelo, café e natas • 9,50€

Café Italiano

Amaretto Disaronno, café e natas • 9,50€

Café das Caraibas

Havana Club Añejo Especial, açúcar amarelo, café e natas • 9,50€

Existe neste estabelecimento um livro de reclamações. Preço incl. IVA, Vat, á taxa em vigor

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado

(Artigo 135º, Decreto-Lei nº10 de 16 Janeiro de 2015)