henrique sá pessoa

Clássicos

Pratos que definem a nossa cozinha
Moments that define our essence

PEQUENOS COMEÇOS / SNACKS
SMALL BITES / SNACKS

Intemporais - Clássicos que permanecem
Timeless – Classics that remain
Frango Piri Piri / Pimento / Beterraba
Piri Piri Chiken / Bell Pepper / Beetroot

Alma Portuguesa – A essência da nossa cozinha
Alma Portuguesa – The essence of our cuisine
Caldeirada / Escabeche / Açorda
Caldeirada / Escabeche / Açorda

Viagens – Diálogo entre territórios
Journeys – A Dialogue Across Territories
Sapateira / Gaspacho
Portuguese Crab / Gaspacho

ENTRADAS STARTERS

Cenoura Carrots
Trigo serraceno, queijo de cabra, alperce
Buckwheat, goat chesse, apricot

Foie Gras Foie Gras
Maçã, granola, beterraba, café
Apple, granola, beetroot, coffee

PRATOS MAIN COURSES

Bacalhau Codfish
Alho negro, couve
Black garlic, cabbage

Presa à alentejana Alentejo Style Pork
Massa de pimentão, molho "Bulhão Pato"
Massa de pimentão, "Bulhão Pato" sauce

SOBREMESAS DESSERTS

Pré-sobremesa Pre-Dessert

Arroz doce Rice Custard
Caramelo de limão, louro, couve-flor
Lemon caramel, bay leaf, cauliflower

220

Costa a Costa

Tributo aos peixes e mariscos da nossa costa
Tribute to the Portuguese fish and seafood

PEQUENOS COMEÇOS / SNACKS
SMALL BITES / SNACKS

Intemporais - Clássicos que permanecem
Timeless – Classics that remain
Frango Piri Piri / Pimento / Beterraba
Piri Piri Chiken / Bell Pepper / Beetroot

Alma Portuguesa – A essência da nossa cozinha
Alma Portuguesa – The essence of our cuisine
Caldeirada / Escabeche / Açorda
Caldeirada / Escabeche / Açorda

Viagens – Diálogo entre territórios
Journeys – A Dialogue Across Territories
Sapateira / Gaspacho
Portuguese Crab / Gaspacho

ENTRADAS STARTERS

Lula Squid
Chouriço, caldo aromatizado, tomate seco
Chorizo, aromatic broth, sun dried tomato

Lavagante Blue Lobster
Alho francês, emulsão de amêndoa, milho
Leeks, almond emulsion, corn

PRATOS MAIN COURSES

Robalo Seabass
Salsa, açafrão, limão
Parsley, saffron, lemon

Pregado Turbot
Beringela, molho "pica-pau"
Eggplant, "pica-pau" sauce

SOBREMESAS DESSERTS

Pré-sobremesa Pre-Dessert

Mar e Cintrinos 3.0 Sea citrus 3.0
Sorbet de *yuzu*, algas cristalizadas, *curd* cítrico
Yuzu sorbet, crystalized seaweed, citric *curd*

220

De forma a garantir uma experiência plena, os menus de degustação Clássicos e Costa a Costa são servidos para a totalidade da mesa.
To ensure a harmonious dining experience, the Classics and Costa a Costa menus are offered exclusively to the entire table

Encontros

SNACKS

Intemporais - Clássicos que permanecem
Timeless – Classics that remain
Frango Piri Piri / Pimento / Beterraba
Piri Piri Chiken / Bell Pepper / Beetroot

Viagens – Diálogo entre territórios
Journeys – A Dialogue Across Territories
Gaspacho
Gaspacho

ENTRADAS STARTERS

Lula Squid
Chouriço, caldo aromatizado, tomate seco
Chorizo, aromatic broth, sun dried tomato
ou
Foie Gras Foie Gras
Maçã, granola, beterraba, café
Apple, granola, beetroot, coffee

PRATOS MAIN COURSES

Pregado Turbot
Beringela, molho "pica-pau"
Eggplant, "pica-pau" sauce
ou
Lombo de Barrosã Barrosã Beef Fillet
Couve-flôr, rábano picante, jus de tutano
Cauliflower, horse radish, marrow jus

SOBREMESAS DESSERTS

Arroz doce Rice Custard
Caramelo de limão, louro, couve-flor
Lemon caramel, bay leaf, cauliflower
ou
Chocolate Chocolate
Avelã, miso
Hazelnut, miso

140

De forma a garantir uma experiência plena, o menu Encontros será apenas servido para a totalidade da mesa.
To ensure a harmonious dining experience, the Encontros menu is offered exclusively to the entire table.

À la Carte

SURPRESAS DO CHEF CHEF'S SURPRISE

Serviço de pão e snacks intemporais 15
Bread service and timeless snacks

ENTRADAS STARTERS

Cenoura Carrots 35
Trigo serraceno, queijo de cabra, alperce
Buckwheat, goat chesse, apricot

Foie Gras Foie Gras 45
Maçã, granola, beterraba, café
Apple, granola, beetroot, coffee

Lavagante Blue Lobster 55
Alho francês, emulsão de amêndoa, milho
Leeks, almond emulsion, corn

Polvo Octopus 45
Caldeirada, batata-doce
Caldeirada, sweet-potato

PRATOS MAIN COURSES

Calçada de Bacalhau Coblestreet Salted Cod 55
Samos, gema de ovo
Samos, egg yolk

Leitão Confitado Confit Suckling Piglet 55
Esparregado, cebolinhas aciduladas, jus de pimenta preta
Turnip top pure, pickled onion, black pepper jus

Lombo de Barrosã Barrosã Beef fillet 60
Couve-flôr, rábano picante, jus de tutano
Cauliflower, horse radish, marrow jus

Pregado Turbot 60
Beringela, molho "pica-pau"
Eggplant, "pica-pau" sauce

Todas as reservas consideradas às 13h30/21h30 terão apenas disponível serviço à la carte, não podendo por isso optar pelos menu de degustação. Preços em €, incluem IVA à taxa legal em vigor. Reservations scheduled for 1:30 PM and 9:30 PM will be limited to À La Carte service only; Tasting menus therefore will not be available at these times. All prices are in euros (€) and include VAT at the legally applicable rate.