

Clássicos Classics

245

Pratos que definem a nossa cozinha

Pratos que definem a nossa cozinha

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” de Bacalhau

Caldeirada / Escabeche / Codfish “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

Costa a Costa

245

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” de Bacalhau

Caldeirada / Escabeche / Codfish “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, açafraão, 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*

henrique sà pessoa

Encontros

160

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 / “Açorda” de Bacalhau

Gaspacho / Codfish “Açorda”

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

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