

“nothing brings together like food.”



Couvert

Couvert

Azeite bio de Trás os Montes DOP, flor de sal negro e orégãos, manteiga de ervas e manteiga do Chef
Bio olive oil DOP Trás os Montes, black salt flower, oregan, herb butter and Chef's butter

2,50€ per pax

Seleção de pães Evidência
Bread selection by Evidência

3,00€

Amuse Bouche

Amuse Bouche

Melo com triple seco e folha de ouro
Melon with triple sec and gold leaf

3,60€

Vichyssoise de alho francês trufado
Vichyssoise

7,60€

Aveludado de legumes
Vegetable cream

5,20€

Entradas

Starters

Carpaccio de polvo, pepino, tomate e mesclum de vegetais
Octopus carpaccio, cucumber, tomato and vegetable mesclum

13,00€

Maçã caramelizada com farinha e queijo pecorino romano
Caramelized apple with smoked portuguese sausage and roman pecorino cheese

7,80€

Pedra do mar
Camarão, mexilhão, amêijoia com o vinagrete do Chef
Shrimp, mussel, clam with Chef's vinaigrette

18,50€

Camarão Selvagem marinado em alecrim com Pecorino Romano
Marinated Wild Prawn in rosemary with pecorino romano cheese

17,00€

Peixinhos da horta
Ovo pochê cozido a baixa temperatura, cherry caramelizado no forno com maioese de wasabi.
Poached egg cooked at low temperature, cherry caramelized in the oven with wasabi mayonnaise.

13,50€

Vegetariano & vegano

Vegetarian & vegan

Tagliatelle sem ovo com legumes biológicos
Tagliatelle without egg with bio vegetables

13,50€

Tofu panado em farinha de milho com legumes baby
Tofu breaded in wheat flour with baby vegetables

15,00€

Ratatouille com molho de soja
Ratatouille with soy sauce

12,50€

Carne

Meat

Portugal no seu melhor / Best of Portugal

Lombinho de porco braseado com queijo de Azeitão cozido a baixa temperatura com legumes salteados e espinafres, caramelo de moscatel de Setúbal
Pork loin stuffed with Azeitão cheese cooked at low-temperature with sautéed vegetables and spinach

18,50€

Entrecôte de novilho (250 gr) com molho de mostarda velha, arroz de alho e cenoura baby
Calf entrecôte (250gr) with mustard sauce, garlic rice and baby carrots

18,00€

Carré de borrego em crosta de broa acompanhado com batata gratin de espinafres
Lamb carré in a corn bread crust served with potato gratin and spinach

24,00€

Coxa de frango salteada com enchidos portugueses por cuscuz, espinafres e molho do Chef
Chicken leg with portuguese sausages with couscous, spinach and Chef's sauce

14,50€

Filet mignon (200 gr de novilho) com puré de cenoura, espinafres salteados e alho francês crocante
Filet mignon (200 gr of veal) with carrot puree, sautéed spinach and crispy leek

22,00€

Tiras de porco preto com migas alentejanas de tomate
Black pork strips with "migas alentejanas" of tomato

16,50€

Peixe

Fish

Da nossa costa portuguesa / From our portuguese coast

Polvo Caramelizado / Caramelized Octopus
Polvo caramelizado com alface do mar, batata doce lascada crocante e molho de legumes salteados
Caramelized octopus with sea lettuce, crispy sliced sweet potato in sautéed vegetables

19,00€

Peixe Galo Crocante / Crisp Jonh Dory
Peixe galo crocante com legumes thay, arroz de amêijoia e coentros
Jonh dory with thai vegetables, clam rice and cilantro

18,00€

Lombinho de Linguado / Sole Fish
Lombinho de linguado no sauté com arroz do mar
Sole fish with sea rice

17,00€

Regalo de Bacalhau à Chef / Chef's Codfish
Lascas de bacalhau com grelos e azeite trufado
Codfish splits with sprouts and truffled olive oil

21,00€

Experiências Internacionais do Chefe

Internacional Chef

Experiences

Salmão em Papelote
Tranche de salmão, legumes salteados
Salmon papelote with sautéed vegetables

16,50€

Bacalhau Confitado / Cod fish Confited
Bacalhau confitado da Islândia com crosta de broa de milho, cozido a baixa temperatura com puré de batata doce roxa
Codfish confited from Iceland with cornbread crust, cooked at low-temperature with mashed purple sweet potato

19,00€

Maresia
Massada de bacalhau e bivalves com ovo escalfado
Cod fish pasta with clam, bivalves and poached egg

23,00€

“TACHINHO DO PESCADOR”
Mix de camarão, mexilhão, amêijoia, berbigão, batata torneada, bisque de marisco e ovo escalfado
Shrimp mix, mussel, clam, cockle, potato turned, seafood bisque and poached egg

21,00€

Especial Itália / fusão

Italy special / fusion

Carbonara à italiana
Massa fresca de espinafres, gema ovo, guanciale, pecorino romano e parmesão
Spinach fresh pasta, egg yolk, guanciale, roman pecorino and parmesan

16,50€

Risotto ai funghi
Rizzo, cogumelo porcini, parmesão e pecorino romano
Rizzo, porcini mushroom, parmesan cheese and roman pecorino

13,00€

Risotto ai gamberi
Rizzo, camarão, parmesão, pecorino romano e bisque marisco
Rizzo, shrimp, parmesan cheese, roman pecorino and seafood bisque

17,50€

Fusão

Fusion

Massa fresca com choquinhos algarvia e amêijoia
Massa, choquinhos, amêijoia, azeite oliva, alho e ervas aromáticas
Pasta, cuttlefish, clam, olive oil, garlic and aromatic herbs

15,50€

Massa fresca, legumes salteados e 4 queijos
Massa, legumes da época, parmesão, pecorino romano, queijo da Ilha e de Azeitão
Pasta, seasonal vegetable, parmesão, roman pecorino, Ilha and Azeitão cheese

15,00€

Risoto de pato com enchidos nacionais
Rizo, enchidos nacionais, jus de pato, vinho tinto e ervas aromáticas
Rizo, national sausages, duck jus, red wine and aromatic herbs

18,50€

Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

If you need any info about allergens, please ask one of our staff members before placing your order. No dish, food or beverage, including the couvert, can be charged if not requested or if made unusable by the customer.