



ACEPIPES | ENTRÉES STARTERS | VORSPEISEN

"MME. LA SALADE"	6,00
alface e legumes confitados salade et légumes confits lettuce assortment with confit vegetables gemischte Salat mit Gemüse-Confit	
SALADA CAESAR DESCONSTRUÍDA SALADE CAESAR DÉCONSTRUIT	8,00
CAESAR SALAD DECONSTRUCTED SALAT CAESAR DEKONSTRUIERT	
BRUSCHETTA "BRUSCHETTA"	7,00
filete de cavala e legumes em pickles filet de maquereau et légumes marinés mackerel filet and pickled vegetables mit makrele filet und pickles gemüse	
CHICHARRO CHICHARD HORSE-MACKEREL STICHLINGFISCH	8,00
"beignets" com molho tártaro "beignets" et sauce tartare "beignets" with tartar sauce "beignets" mit remoulandensoße	
CARPACCIO	12,00
de carne de vaca, alcaparras, lascas de parmesão e molho pesto de bœuf, câpres, copeaux de parmesan avec sauce pesto of beef, capers, parmesan and pesto sauce von Rindfleisch, karpfen, parmesankäse und pestoße	
TÁRTARO TARTARE TARTAR	12,00
rolo de pepino com atum, sorvete de maçã Granny Smith, pepino e wasabi rouleau de concombre aux thon, sorbet Granny Smith, concombre et wasabi cucumber roll with tuna fish, Granny Smith apple, cucumber and wasabi sorbet gurkerolle mit tunfisch, apfeleis und gurke mit wasabi	

Os preços estão em Euros, com IVA incluído | **Tous les prix sont en Euros. TVA inclus.**

Prices are in Euros, VAT included. | **Die Preise sind in Euro, inkl. Mwst.**



Europe's Leading
Design Hotel



COGUMELOS CHAMPIGNONS MUSHROOMS PILZEN guisados e ovo parfait 64° ragoûts et œuf parfait 64° stewed and egg parfait 64° ragout und Eier parfait 64°	10,00
CREME CREAM SOUP de ervilhas com ovo escalfado petit pois soupe et œuf poché peas soup with poached egg erben mit pochierten Eier	7,00
CREME CREAM SOUP de batata doce regional com torrada de gravalax de salmão de patate douce régionale, tartine de pain aux gravalax regional sweet potato with salmon gravalax toast Süßkartoffel von Madeira , toast mit gravalax Lachs	7,00

Os preços estão em Euros, com IVA incluído | **Tous les prix sont en Euros. TVA inclus.**

Prices are in Euros, VAT included. | **Die Preise sind in Euro, inkl. Mwst.**



PRATOS PRINCIPAIS | LES PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES | HAUPTGERICHT

CANNELLONI	13,00
de espinafres, requeijão e mozzarella au épinard, «requeijão» et mozzarella of spinach, cottage and mozzarella cheese von spinat, «requeijão» und mozzarella	
LEGUMES BIOLÓGICOS LEGUMES BIOLOGIQUES	15,00
ORGANIC VEGETABLES BIO-GEMÜSE em fricassé com seitan en fricassée au seitan In fricassee with seitan in frikassée mit seitan	
RISOTTO BIOLÓGICO RISOTTO BIOLOGIQUE	20,00
ORGANIC RISOTTO BIO RISOTTO com misto de cogumelos à la fricassée de champignons with mushrooms assortment aus Pilzvariationen	
TORTELLINI	25,00
de tomate com salmão confitado e creme de feijão de tomates, saumon confit et crème d´haricots of tomato with salmon confit and bean cream tomaten mit lachs-confit und bohne creme	
POLVO POULPE OCTOPUS TINTENFISCH	19,00
salteado com vinagre balsâmico e rúcula, risoto de tomate confitado poêlé, vinaigre balsamique et roquette, risotto aux tomates confit sautéed with balsamic vinegar and rocket, tomato confit risotto anbraten mit balsamisch sauce und rocula, risotto mit tomaten confit	

Os preços estão em Euros, com IVA incluído | **Tous les prix sont en Euros. TVA inclus.**

Prices are in Euros, VAT included. | **Die Preise sind in Euro, inkl. Mwst.**



PEIXE-ESPADA | SABRE NOIR 25,00

SCABARD FISH | SCHWARZEN DEGENFISCH

filete assado, melancia grelhada, condimentos de tomate e “pimenta espelette”, puré de courgette e azeite virgem extra |

filet rôti, pastèque grillée, condiment à la tomate aux «piment espelette» et purée de courgette à l'huile d'olive |

roasted fillet, grilled watermelon, tomato and “pepper espelette” condiments, courgette puree and olive oil |

gebraten fillet, gegrillte wassermelone, tomaten und „paprika espelette“ zucchini-püree mit olivenöl

ATUM | THON | TUNA FISH | THUNFISH 25,00

grelhado com molho virgem, batata esmagada “à la fourchette” |

grillé, sauce viérge, écrasé de pommes de terre à la fourchette |

grilled with virgin sauce, smashed potatoes “à la fourchette” |

gegrill mit sauce mit zerdrückt kartoffeln "fourchette"

BACALHAU | MORUE | COD FISH | KABELJAU 25,00

com coulis de pimentos, “piquillo” recheados com “aiolade” e batata a murro |

coulis de poivron rouge, "piquillo" plein de "aiolade" et pomme de terre «murro» |

with sweet pepper coulis, "piquillo" stuffed with "aiolade" and potatoes |

mit coulis von paprika, piquillo gefüllt mit "aiolade" und kartoffel

HAMBURGER BISTRO | BISTRO HAMBURGER (150 gr.) 20,00

com queijo de ovelha | **au fromage de brebis |**

with sheep´s cheese | **mit Schafskäse**

FRANGO | POULET | CHICKEN | HÜHNER 20,00

peito assado e recheado com chouriço, “ratatouille” com manjericão e azeitona preta |

rôti farci au chorizo, "ratatouille" au basilic et olives noires |

roasted breast stuffed with chorizo, "ratatouille" with basil and black olives |

gebraten Hühnerbrust gefüllt mit geräucherte wurst, ratatouille mit basilikum und schwarzen oliven



PORCO PRETO | COCHON NOIR | BLACK PORK | SCHWEINELENDE 25,00

assado com morcela, maçã salteada com canela e puré de batata |
rôti et boudin noir, pomme fruit à la cannelle et purée de pomme de terre |
roasted with blood sausage, sautéed apple with cinnamon and potato puree |
gebraten mit blutwurst, ausgelassen apfel mit zimt und kartoffel püree

BORREGO | AGNEAU | LAMB | LAMM 25,00

carré assado, cenoura confitada em mel de cana, "panisse" de limão confitado e
mousse de requeijão |
**carré rôti, carotte confit au miel de canne, panisse au citron confit et mousse de
«requeijão»** |
roasted rack, confit carrot on sugar cane honey, lemon confit panisse and cottage
cheese mousse |
gebraten Carré, karotten confit mit zuckerrohu molasses und quark mousse

VITELA | VEAU | VEAL | KALBFLEISCH 25,00

assada à "saltimbocca", polenta frita com azeitona preta |
façon "saltimbocca", polenta frit aux olives noires |
roasted on "saltimbocca" style, fried polenta with black olives |
gebraten aus art "saltimbocca", frittiert polenta mit schwarzen oliven

NOVILHO | BŒUF | BEEF | RINDFLEISCH 25,00

Filete assado com cogumelos, echalotas e batatas assadas com toucinho de porco
preto |
**filet rôti, champignons, échalotes et pommes de terre sautés aux lard de cochon
noir** |
roasted filet with mushrooms, roasted shallots and potatoes with black pork bacon |
**gebraten mit pilzen, gebraten schalotte zwiebel und kartoffeln mit speck vom
schwarzen schwein**



SOBREMESAS | DESSERTS

SINFONIA DE FRUTAS | SYMPHONIE DE FRUITS 6,00

FRUIT SYMPHONY | FRÜCHTEN SYMPHONIE
em carpaccio | **en carpaccio** | carpaccio | **carpaccio**

CHOCOLATE | CHOCOLAT | SCHOKOLATE 8,00

ganache e sorvete de menta | **ganache et sorbet menthe** |
ganache and mint sorbet | **ganache und pfefferminze sorbet**

MORANGO | FRAISE | STRAWBERRY 8,00

macaron e toranja | **macaron et pamplemousse** |
macaron and grapefruit | **macaron und grapefruit**

CHEESE-CAKE | KÄSEKUCHEN 8,00

maracujá e sorvete de tamarilho e maracujá |
aux fruit de la passion, sorbet tamarilho et fruit de la passion |
passion fruit, tamarillo and passion fruit sorbet |
passionsfrucht, tamarilho und passionsfrucht Eis

BABÁ 8,00

ao rum com ananás | **au rhum et l'ananas** |
au rum and pineapple | **rum mit ananas**

ÉCLAIR 8,00

chantilly de mascarpone com fruta vermelha da época |
chantilly de mascarpone aux fruits rouges de le saison |
mascarpone whipped cream with seasonal red fruit |
sahne mascarpone mit roten obsts aus Saison

QUEIJO | FROMAGE | CHEESE | KÄSE 12,00

sortido de queijos regionais e D.O.P. |
assortiment de fromages Portugais A.O.P. |
assortment of D.O.P. Portuguese cheeses |
auswahl an Portugiesischen käse D.O.P.

Os preços estão em Euros, com IVA incluído | **Tous les prix sont en Euros. TVA inclus.**

Prices are in Euros, VAT included. | **Die Preise sind in Euro, inkl. Mwst.**