



ART IS ALSO SERVED AT THE TABLE

ENTRADAS STARTERS

COUVERT - 3 

p/pers (menu especial)

pão, azeitonas portuguesas temperadas, tapenade de tomate seco,
creme de queijo com cebolinho
bread, seasoned Portuguese olives, sun-dried tomato tapenade,
chive cream cheese

TORTILHA DE CHOURIÇO - 8 

tortilha de batata com chouriço, couve fermentada e óleo de trufa
potato tortilha with Portuguese chorizo, fermented cabbage and truffle oil

TOMATE CORAÇÃO DE BOI - 8 

salada tomate fresco, azeite verde e requeijão
heirloom tomato salad, green olive oil and curd cheese

CRUDO DE ROBALO - 17 

robalo cru laminado, creme frio de tomate, aipo e frutos vermelhos
sliced raw sea bass, cold cream of tomato, celery and red fruits

CAMARÃO SALTEADO - 17 

camarão salteado, malagueta alho e lima
sautéed shrimp, chilli, garlic and lime

AMÊJOAS REAL À BULHÃO PATO - 16 

amêijoas refogadas em azeite e alho, refrescadas com vinho branco e coentros
clams sautéed in olive oil and garlic, refreshed with white wine and coriander

BOLINHOS DE BACALHAU - 9,5 

clássicos bolinhos de bacalhau, aioli de alho assado
classic codfish cakes served with black garlic mayonnaise

CROQUETES DE ALHEIRA - 9,5 

croquetes de alheira, molho de mostarda e mel e pickle de maçã verde
Portuguese smoked sausage croquettes, honey mustard sauce, and green apple pickle

COGUMELOS SALTEADOS - 8 

cogumelos salteados em manteiga, vinho branco, ervas aromaticas e gema curada
mushrooms sautéed in butter and herbs, white wine and cured egg yolk

PEIXES FISH

BACALHAU - 23,9 

lombo de bacalhau confitado com velouté de pimentos, aioli e batata cabelo de anjo
confit cod loin with pepper velouté, aioli, and angel hair potatoes

POLVO - 25,9 

polvo assado com azeite fumado de pimentão fumado, esmagada de batata e cebolada de pimentos
roasted octopus with smoked red pepper olive oil, crushed potatoes, and pepper onion compote

ROBALO - 21,9 

filete de robalo grelhado, molho de limão queimado, puré de feijão verde e alcaparras
grilled sea bass fillet, burnt lemon sauce, green beans puree and capers

CARNES MEATS

ENTRECÔTE DE RUBIA GALEGA - 25,9

entrecôte 300g de Rubia Galega grelhada, batata crocante, aioli de ervas e
emulsão de pimentón fumado e ervas
grilled 300g Rubia Galega entrecôte, crispy roasted potatoes,
herb aioli, and smoked pimentón and herb emulsion

PORCO IBÉRICO - 22

bochecha de porco estufada em vinho tinto, milho frito e salada de couve roxa e salsa, óleo de trufa
red wine braised pork cheek, fried cornmeal cakes, and red cabbage salad and truffle oil

ESPECIALIDADES PARA DUAS PESSOAS SPECIALTIES FOR TWO PEOPLE

ARROZ DA TERRA - 39,9

arroz cremoso de cogumelos e legumes da época servido com naco de entrecôte grelhado
creamy mushroom and seasonal vegetable rice served with a grilled entrecôte steak

ARROZ DO MAR - 42,9 

arroz cremoso de algas, camarão, robalo, amêijoas e molho garum de lula
creamy seaweed rice with shrimp, sea bass, clams, and squid garum sauce

SOBREMESAS DESSERTS

MOUSSE DE CHOCOLATE - 7 

mousse de chocolate, pistáchio torrado, azeite e flor de sal
chocolat mousse, roasted pistachio, olive oil and fleur-de-sel

PÊSSEGO - 7 

pêssego macerado em vinho do porto com gelado de baunilha
macerated peach in Port wine with vanilla ice cream

TARTE DE QUEIJO DA SERRA - 7 

tarte de queijo da serra com marmelada e amêndoa torrada
Serra da Estrela cheese tart with quince paste and roasted almonds

VEGETARIANO / VEGANO VEGETARIAN / VEGAN

ARROZ VERDE CREMOSO - 15 

arroz cremoso com legumes da época
creamy rice with seasonal vegetables

BERINGELA ASSADA - 15 

beringela nata vegetal, miso, mel, óleo verde amendoa torrada
eggplant with plant-based cream, miso, honey, green oil and roasted almonds

