

## Entrées

Œuf farci à basse température avec saucisse portugaise "alheira"	15,50 €
Notre soupe de poisson et fruits de mer	16,00 €
Ravioli crevette, fromage écrémé avec chou et tartufo sauce	17,00 €
Pintade ailes, Coquille St Jacques et tупinambour	18,00 €
Queue de boeuf avec les truffes noire	19,00 €
Terrine de foie-gras avec poire et noisette	20,00 €
Crevette rouge sur lit de riz et sauce aioli	25,00 €
Sélection de fromages portugais avec confiture au raisin et citrouille	24,00 €
Jambon fumé "pata negra" (100gr)	24,00 €

## Enfants

Soupe crémeuse de légumes, filet de poisson ou bifteck de veau et glace	22,00 €
---	---------

## Végétarien

Burrata, betteraves, vinaigre balsamic	14,50 €
Brie à la confiture aux trois poivrons	16,00 €
Concombre doux et asiatique vinaigrete	17,00 €
Pomme, manga et fruits secs	18,00 €
Citrouille en diferent texture	19,00 €
Végétales du saison, mushrooms et mousse de safran	21,00 €
Tagliatelle avec sauce aux trois fromages et épinards	24,00 €

TVA incluse

## Mer

Chouette et les légumes	31,00 €
Bar, crevette rouge, avocat et quinoa	33,00 €
Riz d'homard et de poisson de mer en su bouillon (2 personne)	85,00 €

### Plats classiques

Morue au pain de maiz	31,00 €
Poulpe grillé avec infusion d'huile d'olive vierge et ail	31,00 €

## Terre

Perdrix, citrouille et foie-gras	31,00 €
Petit agneau, couscous et sauce romesco	34,00 €
Filet de Veau avec courgette et boudin	34,00 €

### Plats classiques

Cou de Porc Bísaro (Cuit à 72 ° C pendant 12 heures) avec textures de pommes	32,00 €
Riz de petit chevreau au four et gigot de chevreau rôti	34,00 €

# Menu Végétarien

## Entrées

Concombre doux et asiatique vinaigrette  
Brie avec 3 poivrons confiture

## Principal

Légumes de saison, champignons et mousse de safran

## Intermezzo

Citrouille en diferent textures et fruit sec

## Principal

Tagliatelle avec sauce aux trois fromages et épinards

## Desserts

Fruit et eucalypto soupe  
Crème brûlée à l'orange et glace à la fleur d'oranger

**Prix:** 90 euros par personne

**Avec des Vins:** 150 euros par personne

# Menu Signature

## Entrées

Terrine de foie gras avec poire et noisette  
Pintade ailes, Coquille St Jacques et tупinambour

## Mer

Bar, crevette rouge, avocat et quinoa

## Intermezzo

Crevette, tapioca et curry vert

## Terre

Croustillant de cochon de lait avec galette de pomme de terre et légumes  
sautés

## Desserts

Romeo et Juliette  
Chocolat et café avec noisette et croustillant de caramel

**Prix:** 100 euros par personne

**Avec des Vins:** 160 euros par personne

# Menu Essência

## Entrées

Burrata, betteraves, vinaigre balsamic  
Œuf farci à basse température avec saucisse portugaise "alheira"

## Mer

Poulpe grillé avec infusion d'huile d'olive vierge et ail

## Intermezzo

Saveur de mer

## Terre

Filet de Veau avec courgette vert

## Desserts

Limon et miel  
Poire, chocolat et vin du Porto sorbet

**Prix:** 100 euros par personne

**Avec des Vins:** 180 euros par personne

## Desserts

Fruits aromatisés à la soupe d'eucalyptus	13,50 €
Crêpe croustillante à la crème brûlée avec fruits exotiques et coulis aux framboises	15,50 €
Toucinho do céu (oeuf et sucre) avec apricot sorbet	15,50 €
Crème brûlée à l'orange et glace à la fleur d'oranger	15,50 €
Le Hiver: meringue, grenade, framboise et coco	16,00 €
Chocolat et café avec noisette et croustillant au caramel	16,00 €
Sélection de fromages portugais avec confiture au raisin et citrouille	24,00 €