

DOC

| Restaurante

“A memória é a minha principal fonte de inspiração”
“Memory is the main source of my inspiration”
“La mémoire c'est ma principale source d'inspiration”

Menu Essência Essence Menu

Entradas Starters

Burrata, tomate e presunto pata negra
Burrata, tomato and pata negra ham

Lagostim, ervilha e citrinos
Crayfish, peas and citrus

O ovo a baixa temperatura e alheira
Egg cooked at low temperature and portuguese sausage "alheira"

Peixe Fish

Bacalhau, feijão-branco e couve
Codfish, white beans and cabbage

Carne Meat

Galinha portuguesa, caril e arroz thai
Portuguese chicken, curry and thai rice

Sobremesas Desserts

logurte e pêra
Yogurt and pear

Pudim e citrinos
Puuding and citrus

Preço por pessoa price per person: 125 euros
Harmonização de vinhos wine pairing: 100 euros

IVA incluído à taxa em vigor

Menu Essência Essência Menu

Sugestão com vinhos with wines

MURGANHEIRA VINTAGE BRUT SPARKLING 2014

Pinot Noir - 14,0% Vol.

Winemaker: Orlando Lourenço | Tarouca

QUINTA DA PEDRA ALTA WHITE WINE 2022

Donzelinho - 11,0% Vol.

Winemaker: João Pires e Matt Gant | Alijó

QUINTA DO PESSEGUEIRO RED WINE 2019

Tinta da Barca | Alicante Bouschet - 13,5% Vol.

Winemaker: João Nicolau de Almeida | S. J. Pesqueira

QUANTA TERRA PHENOMENA ROSÉ WINE 2022

Pinot Noir - 12,0% Vol.

Winemaker: Celso Pereira e Jorge Alves | Alijó

QUINTA DOS MURÇAS MARGEM RED WINE 2021

Touriga Nacional | Touriga Franca - 12,5% Vol.

Winemakers: José Luis Moreira

SANJOANNE PASSI 2015

Loureiro | Alvarinho - 8,5% Vol. ☒

Winemaker: João Pedro Araújo | Amarante

KOPKE 30 YEARS OLD WHITE PORT

Castas Tradicionais - 20,0% Vol.

Winemakers: Carlos Alves | Tabuaço

Menu Signature Signature Menu

Entradas Starters

Foie gras, frutos secos e manga

Foie gras, nuts and mango

Enguia fumada e sua salada

Smoked eel and its salad

Vieira, alho francês e lima kaffir

Scallops, leek and kaffir lime

Peixe Fish

Pregado, brócolos e mexilhão

Turbot, broccoli and mussels

Carne Meat

Leitão crocante com batata galette e legumes baby

Crispy suckling pig with galette potatoes and sautéed vegetables

Sobremesas Desserts

Ananás e lima

Pineapple and lime

Tarte de chocolate e café

Chocolate and coffee pie

Preço por pessoa price per person: 125 euros
Harmonização de vinhos wine paring: 100 euros

IVA incluído à taxa em vigor / VAT included

Menu Signature Signature Menu

Sugestão com vinhos with wines

CATTIER RP3 MILLESIMÉ 2014

Pinot Noir | Chardonnay | Pinot Meunier - 12,5% Vol.

Winemaker: Jean Jacques Cattier | Champagne

QUINTA DOS AVIDAGOS WHITE RESERVE 2019

Arinto - 12,5% Vol.

Winemaker: Rui Cunha e José Moutinho | Santa Marta de Penaguião

QUINTA DE CEIS RESERVA VINHAS VELHAS WHITE WINE 2020

Rabigato | Côdega de Larinho | Viosinho - 13,0% Vol.

Winemakers: Luís Rodrigues | Gouvães

REBOLAR WHITE WINE 2019

Rabigato | Viosinho | Arinto | Gouveio - 13,0 % Vol.

Winemaker: Francisco Batista - Muxagata | Vila Nova de Foz Côa

DUAS ÁRVORES RESERVA RED WINE 2015

Vinhas Velhas - 14,0% Vol.

Winemaker: Diogo Frei Ramos | Celeirós

QPA WHITE PORT NV

Rabigato | Gouveio | Viosinho - 18,0% Vol. ☑

Winemaker: João Pires e Matt Gant | Alijó

CASA SANTA EUFÉMIA 30 YEARS OLD TAWNY

Castas Tradicionais - 20,0% Vol.

Winemaker: Lúcia Carvalho | Parada do Bispo

Menu Vegetariano Vegetarian Menu

Entradas Starters

Burrata, azeite e tomate

Burrata, olive oil and tomato

Salada com manga, maçã e frutos secos

Green salad, mango, apple and nuts

Beterraba e requeijão

Beetroot and cottage cheese

Principal Main

Legumes da época

Seasonal sauteed vegetables

Seitan, aipo e molho de alcaparras

Seitan, celery and capers sauce

Sobremesas Desserts

A fruta e a sopa de eucalipto

Fruit and eucalyptus soup

Côco, manga e maracujá

Coconut, mango and passion fruit

Preço por pessoa Price per person: 110 euros
Harmonização de vinhos Wine pairing: 100 euros

IVA incluído à taxa em vigor / VAT included

Menu Vegetariano Vegetarian Menu

MURGANHEIRA VINTAGE BRUT SPARKLING 2014

Pinot Noir - 14,0% Vol.

Winemaker: Orlando Lourenço | Tarouca

BUÇACO RESERVADO WHITE WINE 2018

Encruzado | Maria Gomes | Bical - 13,5% Vol.

Winemaker: António Rocha | Bairrada

QUANTA TERRA PHENOMENA ROSÉ WINE 2022

Pinot Noir - 12,5% vol.

Winemaker: Celso Pereira e Jorge Alves | Alijó

REBOLAR WHITE WINE 2019

Rabigato | Viosinho | Arinto | Gouveio -13,0 % Vol.

Winemaker: Francisco Batista | Muxagata

QUINTA DO PESSEGUEIRO RED WINE 2019

Tinta da Barca | Alicante Bouschet - 13,5% Vol.

Winemaker: João Nicolau de Almeida | S. J. Pesqueira

SANJOANNE PASSI 2015

Loureiro | Alvarinho - 8,5% Vol. ☒

Winemaker: João Pedro Araújo | Amarante

KOPKE 30 YEARS OLD WHITE PORT

Castas Tradicionais - 20,0% Vol.

Winemakers: Carlos Alves | Tabuaço

Para Começar Starters

Burrata, tomate e presunto pata negra Burrata, tomato and pata negra ham	20,00
A nossa sopa do mar Our seafood soup	20,00
O ovo a baixa temperatura e a alheira Egg cooked at low temperature and portuguese sausage "alheira"	22,00
Enguia fumada e sua salada Smoked eel and its salad	24,00
Ostras (4 uni.) Oysters (4 uni.)	24,00
Vieira, alho francês e lima kaffir Scallops, leek and kaffir lime	25,00
Foie gras, frutos secos e manga Foie gras, nuts and mango	28,00
Lagostim, ervilha e citrinos Crayfish, peas and citrus	29,00
Sapateira, pão brioche e caviar Crab, brioche bread and caviar	30,00
Carabineiro, arroz selvagem e molho aioli Scarlet shrimp, wild rice and aioli sauce	36,00
Seleção de queijos portugueses (Serra, Terrincho, São Jorge, Cabra e Azeitão) Portuguese cheeses selection (Serra, Terrincho, São Jorge, Goat and Azeitão)	28,00
Presunto Pata Negra (100gr) Pata Negra smoked ham (100gr)	28,00

IVA incluído à taxa em vigor / VAT included

Infantil Children

40,00 **Creme de legumes, filete de peixe ou bife de vitela e gelado**
Creamy vegetables soup, seafish or veal steak and ice-cream

Vegetariano Vegetarian

19,00 **Burrata, azeite e tomate**
Burrata, olive oil and tomato

19,50 **Salada com manga, maçã e frutos secos**
Green salad, mango, apple and nuts

21,00 **Queijo brie com compota de 3 pimentos e salada**
Brie cheese with three sweet pepper jam and green salad

21,00 **Beterraba e requeijão**
Beetroot and cottage cheese

23,00 **Legumes da época**
Seasonal sauteed vegetables

26,00 **Seitan, aipo e molho de alcaparras**
Seitan, celery and capers sauce

27,00 **Tagliatelle, molho três queijos e espinafres**
Tagliatelle, three cheeses sauce and spinach

IVA incluído à taxa em vigor / VAT included

Mar Sea

Robalo, quinoa e abacate Sea bass, quinoa and avocado	38,00
Pregado, brócolos e mexilhão Turbot, broccoli and mussels	39,00
Arroz carolino do Sado com peixe e lavagante da costa (2 pessoas) Traditional seafood rice stew with portuguese lobster (2 people)	90,00

Os Clássicos Classic dishes

Bacalhau, feijão-branco e couve Codfish, white beans and cabbage	38,00
Polvo grelhado na brasa Charcoal grilled octopus	38,00

Terra Land

Galinha portuguesa, caril e arroz thai Portuguese chicken, curry and thai rice	37,00
Terra-Mar (Cachaço porco bísaro, camarão vermelho e lulas) Earth/Sea (‘Bísaro’ pork neck, shrimp and squid)	39,00
Vitela na brasa e couve-flor (2 pessoas) Charcoal grilled veal and cauliflower (2 people)	80,00

Os Clássicos Classic dishes

Perna de cabrito assada com arroz de cabrito no forno Roasted kid leg (baby goat) with oven-baked kid ribs rice	40,00
---	-------

Sobremesas Desserts

A fruta e a sopa de eucalipto Fruit and eucalyptus soup	15,50
Crepe crocante de leite creme Crispy crème brûlée crepe	16,50
Mil folhas, baunilha de Madagáscar e caramelo Mille-feuille, Madagascar vanilla and caramel	16,50
Mochi em Tiramisú Mochi in Tiramisu	16,50
Pudim e citrinos Pudding and citrus	16,50
Tarte de chocolate e café Chocolate and coffee pie	16,50
Côco, manga e maracujá Coconut, mango and passion fruit	17,50
Seleção de queijos portugueses (Serra, Terrincho, São Jorge, Cabra e Azeitão) Portuguese cheeses selection (Serra, Terrincho, São Jorge, Goat and Azeitão)	28,00

“nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o *couvert*,
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado”
IVA incluído à taxa em vigor / VAT included

AVISO

Se é alérgico a algum dos produtos a seguir indicados por favor contacte os nossos colaboradores:

If you have concerns about the following ingredients, related with food allergy, please ask a member of our team who will assist you.

1. Cereais que contêm glúten / Cereals containing gluten
2. Crustáceos / Crustaceans
3. Ovos / Eggs
4. Peixes / Fish
5. Amendoins / Peanuts
6. Soja / Soybeans
7. Leite (incluindo lactose) / Milk (including lactose)
8. Frutos de casca rija* / Nuts*
9. Aipo / Celery
10. Mostarda / Mustard
11. Sementes de sésamo / Sesame seeds
12. Dióxido de enxofre e sulfitos / Sulphur dioxide
13. Tremçoço / Lupine
14. Moluscos / Mollusk

Lembramos que os nossos produtos são preparados em ambientes que não são totalmente livres de alérgénio, pelo que há sempre um risco potencial de contaminação cruzada.

Our menu dishes are prepared in environments that are not totally free from allergen ingredients. There is a potential risk of cross-contamination.

*nomeadamente amêndoas, avelãs, nozes, entre outros /

*i.e. almonds, hazelnuts, walnuts

Regulamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de Outubro /
Regulation (EU) 1169/2011