

MENU ESSÊNCIA

Entradas Entrées

Carpaccio de boi, Pistachio e parmesão

Carpaccio de boeuf, pistache et parmesan
Carpaccio de buey, pistacho y parmesano

Carbonara de vieira e camarão

Carbonara de coquilles Saint-Jacques et crevettes
Carbonara de vieiras y camarones

O ovo a baixa temperatura e a alheira

Œuf farci à basse température avec saucisse portugaise "alheira"
Huevo cocido a baja temperatura con embutido portugués "alheira"

Peixe Poisson Pescado

Polvo grelhado com infusão de azeite extra virgem e alho

Poulpe grillé avec infusion d'huile d'olive vierge et ail
Pulpo a la parrillade com infusión d'oliva extra virgen y ajo

Carne Viande

Cordeiro de leite, couscous e molho romesco

Petit agneau, couscous et sauce romesco
Cordero de leche, couscous y salsa romesco

Sobremesa Dessert Postre

Laranja, cenoura e canela

Orange, carotte et cannelle
Naranja, zanahoria y canela

O chocolate e o café, crocante de caramelo e avelã

Chocolat et café, noisette et croustillant au caramel
Chocolate y café, avellana y crujiente de caramelo

Preço por pessoa prix par personne: 100 euros

Sugestão com vinhos avec vin: 180 euros

MENU ESSÊNCIA

Sugestão com vinhos avec les wines

LILIPOP LÚPULO WHTIE WINE 2019

Rabigato | Gouveio | Esgana Cão - 12,5% Vol.

Winemaker: Fernando Coelho - Cambres

QUINTA DE S. BERNARDO WHITE WINE 2015

Viosinho | Gouveio | Rabigato - 14,0% Vol.

Winemaker: Pedro Pinto - Mesão Frio

QUINTA DO VALLADO VINHA DA COROA RED WINE 2016

Vinhas Centenárias | Cerca de 45 castas diferentes - 14,5% Vol.

Winemakers: Francisco Olazabal e Francisco Ferreira - Vilarinho dos Freires | Régua

HERDADE DO SOBROSO GRANDE RESERVA RED WINE 2016

Alicante Bouschet | Cabernet Sauvignon - 14,5% Vol.

Winemakers: Luís Duarte e Filipe Teixeira Pinto - Alentejo

GRAHAM'S PORT WINE 10 YEARS OLD

Vinhas Velhas - 20,0% Vol.

Winemakers: Charles Symington e Pedro Correia

CASA BURMESTER 20 YEARS OLD PORT WINE

Touriga Nacional | Touriga Franca | Touriga Roriz- 20,0% Vol.

Sogevinus - Winemaker: Carlos Alves

LILIPOP LÚPULO WHTIE WINE 2019

Côr pálida e acobreada marcado pelo aroma do lúpulo e pela fruta fresca. Leve salinidade e o ligeiro melaço completam um “bouquet” extremamente invulgar. O palato confirma todas as notas aromáticas e revela uma textura vibrante conferida pelos taninos e pela acidez. *Pale and coppery color marked by the aroma of hops and fresh fruit. Slight salinity and slight molasses complete an extremely unusual bouquet. The palate confirms all aromatic notes and reveals a vibrant texture conferred by tannins and acidity.*

QUINTA DE S. BERNARDO WHITE WINE 2015

Aroma intenso, elegante e delicado de fruta branca e de caroço, com notas minerais e tostadas. Vinho amplo, volumoso e mineral com frescura, e um final de grande complexidade e delicadeza. *Intense, elegant and delicate aroma of white fruit and stone, with mineral and toasted notes. Wide, voluminous and mineral wine with freshness, and a highly complex and delicate finish.*

QUINTA DO VALLADO VINHA DA COROA RED WINE 2016

Cor granada. Amora e mirtilo abrem o caminho à fruta vermelha e notas balsâmicas, especiarias que acrescenta complexidade e termina com toque mentolado. Tanino polido, mas potente e acidez bem evidente dão-lhe garra e apontam para a longevidade. Madeira bem integrada e uma enorme frescura. Extremamente gastronómico. *Garnet color. Blackberry and blueberry open the way to red fruit and balsamic notes, spices that add complexity and end with a minty touch. Polished but powerful tannin and very evident acidity give it strength and aim for longevity. Well integrated wood and enormous freshness. Extremely gastronomic.*

HERDADE DO SOBROSO GRANDE RESERVA RED WINE 2016

Concentrado na cor, com grande profundidade aromática, de pendor vegetal, musgo, pimentos, bagas maceradas, especiarias. Grande presença de boca, com imensa garra, generosa acidez a dar muita frescura e até elegância, apesar dos taninos poderosos que se prolongam no final. *Concentrated in color, with great aromatic depth, with a vegetable bite, moss, peppers, macerated berries, spices. Great presence in the mouth, with great vigor, generous acidity giving a lot of freshness and even elegance, although the powerful tannins that extend at the end.*

GRAHAM'S PORT 10 YEARS OLD

Cor âmbar profundo com um complexo aroma a casca de laranja e frutos secos. No palato distinguem-se concentrados sabores a fruta madura. Apresenta um aveludado harmonioso e um final longo. *Deep amber color with a complex aroma of orange peel and dried fruits. Concentrated flavors of ripe fruit are distinguished on the palate. It presents a harmonious velvety and a long finish.*

CASA BURMESTER 20 YEARS OLD PORT WINE

Castanho âmbar. Frutos secos, passas, laranja e leve no nariz. É um porto doce, cheio e equilibrado. *Amber brown. Dried fruits, raisins, orange and light on the nose. Sweet, full and balanced port wine.*