

## **Menu Signature** signature Menu

### **Entradas** Starters

#### **Burrata, presunto, azeitona e azeite de manjeriço**

Burrata with smoked ham, olives and basil sauce

#### **Foie gras, rabanada e maçã**

Foie gras, french toast and apple

#### **A nossa sopa de peixe e os frutos do mar**

Our fish and seafood soup

### **Peixe** Fish

#### **Robalo com tupinambo e cantarelos**

Sea bass with Jerusalém artichoc and chanterelles

### **Carne** Meat

#### **Leitão crocante com batata galette e legumes baby**

Crispy suckling pig with galette potatoes and sautéed vegetables

### **Sobremesas** Desserts

#### **Romeu e Julieta (queijo e goiaba)**

Romeu e Julieta (cheese and guava)

#### **Chocolate e mascarpone**

Chocolate and mascarpone

**Preço por pessoa price per person: 100 euros**

**Sugestão com vinhos wine included: 180 euros**

## Menu Signature signature Menu

Sugestão com vinhos with wines

## Menu Signature signature Menu

Sugestão com vinhos with wines

### **CC&CP SPARKLING WINE 2007**

Pinot Noir - 12,5% Vol.

Winemakers: Carlos Campolargo e Celso Pereira

### **QUINTA DO REGUEIRO JURÁSSICO WHITE WINE NV**

Alvarinho - 13,0% Vol.

Quinta do Regueiro - Enólogos: Paulo Cerdeira Rodrigues e Jorge Sousa Pinto - Melgaço

### **REBOLAR WHITE WINE 2017**

Vinhas Velhas - 14,0% Vol.

Winemaker: César Pinacho - Sabrosa

### **KOPKE VINHAS VELHAS RED WINE 2014**

Vinhas Velhas - 13,5 % Vol.

Sogevinus - Winemakers: Ricardo Macedo e Carlos Alves

### **MAYNARD'S WHITE PORT WINE 2009**

40% Códega | 25% Arinto | 15% Malvasia Fina | 15% Rabigato | 5% Viosinho- 20% Vol.

Barão de Vilar - Enólogo: Álvaro van Zeller - Vilarça

### **CALÉM VINTAGE PORT WINE 2002**

Vinhas Velhas - 20% Vol.

Sogevinus - Winemakers: Ricardo Macedo e Carlos Alves

#### **CC & CP SPARKLING WINE 2007**

De cor levemente rosada, trata-se de um espumante sofisticado, de bolha muito fina e cheio. Notas de brioche e panificação. Fresco, ácido, com fruta presente. [Slightly pink in color, it is a sophisticated sparkling wine, with a very fine and full bubble. Notes of brioche and bread making. Fresh, acid, with fruit present.](#)

#### **QUINTA DO REGUEIRO JURÁSSICO WHITE WINE NV**

Vinhos das colheitas de 2007, 2008, 2009 e 2010, conservados em inox. É um vinho tremendo, desde logo pela complexidade aromática, misturando sugestões de casca de laranja, tangerina, gengibre, resinas, iodo, um leve toque apetrolado. Muito rico e profundo, servido por acidez generosa e crocante, com final elegante e interminável. [Wines from the 2007, 2008, 2009 and 2010 harvests, preserved in stainless steel. It is a tremendous wine, right from the aromatic complexity, mixing suggestions of orange peel, tangerine, ginger, resins, iodine, a light touch of petrol. Very rich and deep, served by generous and crunchy acidity, with an elegant and endless finish.](#)

#### **REBOLAR WHITE WINE 2017**

Fermentou e estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês.

Cor brilhante, limão, aroma a cítrico com acidez crocante. Frescura, mineralidade e grande carácter.

[Aged for 12 months in barrels of French oak. Bright color, lemon, citrus aroma with crispy acidity.](#)

#### **KOPKE OLD VINES RED WINE 2014**

Cor rubi. Aroma muito fino, com a madeira muito bem integrada. Bom carácter de fruta madura inicialmente evoluindo para notas especiadas e bastantes complexas provenientes do estágio em madeira. Na boca muito elegante e polido. [Ruby color. Very fine aroma, with very well integrated wood. Good character of ripe fruit, initially evolving to spicy and complex notes from the wooden stage. In the mouth very elegant and polished.](#)

#### **MAYNARD'S HARVEST WHITE PORT WINE 2009**

Cor dourada intensa, aromas de figos secos, noz pecan e notas de mel de flores. O paladar confirma a complexidade dos aromas e alia-se a uma frescura que equilibra a doçura natural deste Porto, terminando com um final rico, persistente e fresco. [Intense golden color, aromas of dried figs, pecans, and notes of flowers. The palate confirms the complexity of the aromas and combines with a freshness that balances the natural sweetness of this Port, ending with a rich, persistent, and fresh finish.](#)

#### **CALÉM VINTAGE PORT WINE 2002**

Profundo negro púrpura com um fino bordo magenta. Apresenta no nariz um atraente do envelhecimento em garrafa. Notas de frutas maduras com especiarias. Boa qualidade aromática. Toque a violetas. Ameixa quente e compota de cereja na boca. Sustentado por um bom corpo. [Deep purple black with a thin magenta edge. It presents in the nose an attractive bottle aging. Notes of ripe fruits with spices. Good aromatic quality. violets. Hot plum and cherry compote in the mouth. Supported by a good body.](#)