

Menu Signature Signature Menu

Entradas Entrées

Burrata, presunto, azeitona e azeite de manjeriço

Burrata au jambon, huile d'olive et basilic
Burrata, jamón, aceite de oliva y albahaca

Foie gras, rabanada e maçã

Foie gras, pain doré et pomme
Foie gras, rabanada y manzana

A nossa sopa de peixe e os frutos do mar

Notre soupe de poisson et fruits de mer
Nuestra sopa de pescado y marisco

Peixe Poisson Pescado

Robalo com tupinambo e cantarelos

Bar au tupinambur et aux chanterelles
Lubina con tupinambur y rebozuelos

Carne Viande

Leitão crocante com batata galette e legumes salteados

Croustillant de cochon de lait avec galette de pommes de terre et légumes sautés
Crujiente de cochinitillo con patata galette y salteado de verduras

Sobremesa Dessert Postre

Romeu e Julieta (queijo e goiaba)

Romeu e Julieta (fromage et goyave)
Romeu e Julieta (queso y guayaba)

Chocolate e mascarpone

Chocolat et mascarpone
Chocolate y mascarpone

Preço por pessoa prix par personne: 100 euros

Sugestão com vinhos avec vins: 180 euros

Menu Signature signature Menu

Sugestão com vinhos avec les vins

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 - Vilariça

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 apertado. 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.*