

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 | Còdega 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

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