



## ENTRADAS – STARTERS

Chowder de bacalhau, ameijoas e açafrão, crocante de chouriço €12

Cod, clams and saffron chowder, chorizo pangratato

Chaudrée de cabillaud, palourdes et safran, saucisse chorizo croustillante

Chowder de bacalao, almejas y azafrán, crujiente de chorizo

Beterraba assada ao sal, endívia, figos assados, avelã e húmus de cebola caramelizada €12

Salt baked beetroot, chicory, roasted figs, hazelnuts and caramelized onion hummus

Betteraves rôties au sel, endives, figues rôties, noisettes et houmous aux oignons caramélisés

Remolacha asada a la sal, escarola, higos asados, avellanas y hummus de cebolla caramelizada

Vieiras salteadas, espuma de lagosta, salicórnia €25

Pan seared scallops, lobster bisque foam, samphire grass

Noix de Saint-Jacques sautées, écume de homard, salicorne

Vieiras salteadas, espuma de bogavante, glasswort

Cavala curada, gel de maçã, pickle de funcho, amêndoa fumada €14

Cured mackerel, apple gel, pickled fennel, smoked almonds

Maquereau salé, gel de pomme, cornichon au fenouil, amandes fumées

Caballa curada, gel de manzana, encurtido de hinojo, almendras ahumadas

Terrina de pato e tâmara confitada, compota de marmelo, brioche €11

Confit duck and dates terrine, quince compote, brioche

Terrine de canard et de dattes confites, confiture de coings, brioche

Terrina de pato y dátiles confitados, dulce de membrillo, brioche

## PEIXES & MARISCOS – FISH & SEAFOOD

Camarão Tigre grelhado, manteiga Café de Paris, chips de polenta e mix de alfaces €39

Grilled Tiger shrimp, Café de Paris butter, Polenta chips, mix salad

Crevettes tigrées grillées, beurre Café de Paris, chips de polenta et mélange de laitue

Langostinos tigre a la plancha, mantequilla Café de París, chips de polenta y mezcla de lechugas

“Mac & Cheese” de lagosta com salicórnia e ovo escalfado €22

Lobster bisque mac and cheese, samphire grass, poached egg

« Macédoine de homard au fromage avec salicorne et œuf poché

«Mac & Cheese» de bogavante con salicornia y huevo escalfado

Pregado au meunière com camarão e salicórnia (para partilhar) €38

Turbot meunière, shrimp and samphire grass (to share)

Turbot au meunière avec crevettes et salicornes (à partager)

Rodaballo a la meunière con gambas y salicornia (para compartir)

Corvina assada na frigideira, puré cremoso de batata, espinafre salteado,  
manteiga, alcaparras e limão €24

Pan roasted Croaker, creamy mash, sautéed spinach, capers and butter

Corvina poêlée, purée de pommes de terre crémeuse, épinards sautés, beurre, câpres et citron

Corvina a la sartén, puré cremoso de patata, espinacas salteadas, mantequilla, alcaparras y limón

Burger de caranguejo de casca mole em tempura, salada Thai crocante,  
maionese de kimchi, batatas fritas €31

Tempura soft shell crab burger, crispy Thai salad, kimchi mayo, triple cooked chips

Burger de crabe à carapace molle en tempura, salade thaïe croquante, mayonnaise au kimchi, frites

Hamburguesa de cangrejo de caparazón blando en tempura, ensalada tailandesa crujiente,  
mayonesa de kimchi, patatas fritas

## PRATOS PRINCIPAIS – MAIN COURSES

Carré de Borrego em crosta de pistácio e hortelã, batata confit,  
puré de ervilha, pithivier de borrego e jus de Madeira €30

Pistachio and mint crusted lamb rack, confit potato, pea purée, lamb pithivier, Madeira jus  
Carré d'agneau en croûte de pistache et de menthe, pommes de terre confites, purée de petits pois, pithivier  
d'agneau et jus de madère  
Costillar de cordero en costra de pistacho y menta, patata confitada puré de guisantes, pithivier de cordero y  
jugo de Madeira

Peito de pato assado na frigideira, pickle de amora, batata dauphinoise,  
cenouras glaceadas e molho de vinho com especiarias €26

Pan roasted duck breast, pickled blackberries, dauphinoise potato, molasses glazed carrots, mulled wine jus  
Magret de canard rôti à la poêle, cornichons aux mûres, pommes de terre dauphinoises, carottes glacées et  
sauce au vin épicé  
Magret de pato a la sartén, encurtido de moras, patatas dauphinoise, zanahorias glaseadas y salsa de vino  
especiado

Barriga de porco, terrina de batata crocante, gel de maçã, vieira e croquete de alheira €25  
Pork belly, crispy potato terrine, apple gel, scallops and “alheira” croquette

Poitrine de porc, terrine de pommes de terre croustillantes, gel de pommes, croquette de Saint-  
Jacques et d'alheira

Panceta de cerdo, terrina de patata crujiente, gel de manzana, croqueta de vieira y alheira

## VEGETARIANOS - VEGETARIANS

Risotto de abóbora e salvia, creme de queijo de cabra, nozes tostadas e gremolata €23

Roasted butternut squash, sage risotto, goat cheese curd, toasted nuts, gremolata  
Risotto au potiron et à la sauge, crème de fromage de chèvre, noix grillées et gremolata  
Risotto de calabaza y salvia, crema de queso de cabra, nueces tostadas y gremolata

Couve assada com harissa, sementes tostadas, iogurte de lima e “arroz” de couve-flor €23

Harrisa charred hispi cabbage, toasted seeds, lime yoghurt, spiced cauliflower rice  
Chou rôti avec harissa, graines grillées, yaourt au citron vert et riz au chou-fleur  
Col asada con harissa, semillas tostadas, yogur de lima y arroz de coliflor

BIFES (servidos com cebola crocante e molho)

STEAKS (served with crispy onions and choice of sauce)

Molhos à escolha: Chimichurri, Bearnaise, Redução de vinho tinto, Manteiga Café de Paris

Choice of sauces: chimichurri, bearnaise, red wine reduction, Café de Paris butter

Sauces au choix : Chimichurri, béarnaise, réduction de vin rouge, beurre Café de Pari.

Salsas a elegir: Chimichurri, Bearnesa, Reducción de vino tinto, Mantequilla Café de Pari

Tomahawk (para partilhar) €65

Tomahawk (to share)

Tomahawk (à partager)

Tomahawk (a compartir)

Chateaubriand (para partilhar) €58

Chateaubriand (to share)

Chateaubriand (à partager)

Chateaubriand (a compartir)

Ribeye €37

Ribeye

Côte de bœuf

Ribeye

Adicione ½ Camarão tigre – €16

Add ½ Tiger shrimp

Ajouter ½ crevette tigrée

Añadir ½ langostino tigre

ACOMPANHAMENTOS | SIDES

Batata dauphinoise – Dauphinoise potato- Pommes de terre dauphinoises- Patata dauphinoise €3

Mini “Mac & Cheese” de lagosta – Mini lobster mac & cheese- Mini Mac & Cheese au homard- Mini macarrones con queso y bogavante €8

Chips de polenta – Polenta chips- Croustilles de polenta- Chips de polenta €3

Batatas fritas – Triple cooked chips- Croustilles- Patatas fritas €3

Abóbora assada com creme de queijo de cabra €3

Roasted butternut squash, goat cheese curd, seeds

Potimarron rôti avec crème de fromage de chèvre

Calabaza asada con crema de queso de cabra

Puré cremoso de batata – Creamy mash potato- Purée de pommes de terre crémeuse- Puré de patata cremoso €3

A nossa carta contém alguns ingredientes alimentares com potencial alergénico e de intolerância.

Em caso de dúvida por favor solicite a nossa tabela ao Chefe de Restaurante.

We kindly inform that our menu has ingredients with allergenic or intolerance potential. In case of doubt please ask our restaurant Manager for the chart.

## SOBREMESAS – DESSERTS

**Crumble de pêra e figo, creme de moscatel €8**

Pear and fig crumble, Moscatel custard  
Crumble de poires et de figues, crème de muscat  
Crumble de pera e higos, crema de moscatel

**Baked Alaska €8**

Baked Alaska  
Alaska au four  
Alaska al horno

**Sticky Toffee Pudding de banana, molho quente de toffee, gelado de baunilha €8**

Banana sticky toffee pudding, warm toffee sauce, vanilla ice cream  
Pudding à la banane Sticky Toffee, sauce chaude au caramel, glace à la vanille  
Pudin de plátano Sticky Toffee, salsa de toffee caliente, helado de vainilla

**Cheesecake de Bailey's e chocolate, mousse de chocolate branco €8**

Baileys and chocolate cheesecake, white chocolate mousse  
Cheesecake au Bailey's et au chocolat, mousse au chocolat blanc  
Tarta de queso con Bailey's y chocolate, mousse de chocolate blanco

**Seleção de queijos, crackers caseiras de sementes €12**

Selection of cheeses, homemade seed crackers  
Sélection de fromages, crackers aux graines faits maison  
Selección de quesos, galletas de semillas caseras