



ENTRADAS – STARTERS

Creme de beterraba fermentada e kefir, pepino, rabanete, aneto e ovo cozido €8

Fermented beetroot and kefir cream, cucumber, radish, dill, and boiled egg

Betterave fermentée et crème de kéfir, concombre, radis, aneth et œuf dur

Remolacha fermentada y crema de kéfir, pepino, rábano, eneldo y huevo cocido

Coquille S. Jacques €18

Coquille St. Jacques

Croquetes de frango, emulsão César, presunto crocante, alface baby e ovo de codorniz €14

Chicken croquettes, Caesar emulsion, crispy ham, baby lettuce, and quail egg

Croquettes de poulet, émulsion César, jambon croustillant, petite laitue et œuf de caille

Croquetas de pollo, emulsión César, jamón crujiente, lechuga baby y huevo de codorniz

Salmão curado em aperol, rabanete, gel de toranja, espuma de coentros e pepino, caviar €16

Aperol-cured salmon, radish, grapefruit gel, coriander foam and cucumber, caviar

Saumon séché à l'Aperol, radis, gel de pamplemousse, mousse de coriandre et concombre, caviar

Salmón curado con Aperol, rábano, gel de pomelo, espuma de cilantro y pepino, caviar

Burrata, framboesas, morangos, tomate tradicional, caviar balsâmico, emulsão de manjeriço, croutons e óleo de ervas €15

Burrata, raspberries, strawberries, heirloom tomato, balsamic caviar, basil emulsion, croutons, and herb oil

Burrata, framboises, fraises, tomates anciennes, caviar balsamique, émulsion de basilic, croûtons et huile d'herbes

Burrata, frambuesas, fresas, tomate reliquia, caviar balsâmico, emulsión de albahaca, picatostes y aceite de hierbas

Scotch egg de alheira e chouriço, ketchup de uva e especiarias e pipocas de porco €15

Alheira and chorizo Scotch egg, spiced grape ketchup, pork crackling popcorn

Œuf écossais à l'alheira et au chorizo, ketchup de raisin épicé, popcorn de craquelures de porc

Huevo escocés de alheira y chorizo, ketchup de uva especiado, palomitas de chicharrones de cerdo

SALADAS – SALAD

Espetadas de frango satay, amendoim, cenoura, pepino, pimento, ananás, pak choy, coentros, coco e molho ponzo €19

Chicken satay skewers, peanuts, carrot, cucumber, bell pepper, pineapple, pak choy, coriander, coconut, and ponzu sauce

Brochettes de poulet satay, cacahuètes, carotte, concombre, poivron, ananas, pak choy, coriandre, noix de coco et sauce ponzu

Brochetas de pollo satay, cacahuetes, zanahoria, pepino, pimiento, piña, pak choy, cilantro, coco y salsa ponzu

Bife de atum niçoise marinado e selado, batatinhas, feijão verde, tomate, ovo cozido, cebola, molho de orégãos, azeitonas e alcaparras €19

Seared marinated tuna steak niçoise, baby potatoes, green beans, tomato, boiled egg, onion, oregano dressing, olives, and capers

Steak de thon mariné saisi à la niçoise, pommes de terre grelots, haricots verts, tomate, œuf dur, oignon, vinaigrette à l'origan, olives et câpres

Filete de atún marinado niçoise, patatas baby, judías verdes, tomate, huevo cocido, cebolla, aliño de orégano, aceitunas y alcaparras

PEIXES & MARISCOS – FISH & SEAFOOD

Arroz de lagosta (para partilhar) €50

Lobster rice (to share)

Riz au homard (à partager)

Arroz con bogavante (para compartir)

Choco crocante, risotto de tinta e chouriço, emulsão de açafrão e limões confitados €26

Crispy cuttlefish, chorizo, and squid ink risotto, saffron emulsion, preserved lemons

Risotto croustillant à la seiche, au chorizo et à l'encre de seiche, émulsion au safran, citrons confits

Risotto crujiente de sepia, chorizo y tinta de calamar, emulsión de azafrán, limones confitados

Filete de dourada assado na frigideira, terrina de batata crocante, coulis de pimento vermelho e tomate seco, espargos e molho Viérge €28

Pan-seared Sea bream fillet, crispy potato terrine, red pepper and sundried tomato coulis, asparagus, and Sauce Viérge

Filet de daurade poêlé, terrine de pommes de terre croustillantes, coulis de poivrons rouges et de tomates séchées, asperges et sauce Viérge

Filete de dorada a la sartén, terrina de patata crujiente, coulis de pimiento rojo y tomate seco, espárragos y salsa Viérge

Camarão tigre grelhado, batatas fritas, manteiga café de Paris e folhas mistas €38
Grilled tiger prawns, French fries, Café de Paris butter, mixed greens
Crevettes tigrées grillées, frites, beurre Café de Paris, salade mixte
Langostinos tigre a la plancha, patatas fritas, mantequilla Café de París, verduras mixtas

PRATOS PRINCIPAIS – MAIN COURSES

Jarrete de borrego assado lentamente, puré de aipo, ervilhas, espargos, queijo feta e molho de hortelã €32

Slow-roasted lamb shank, celery purée, peas, asparagus, feta cheese, and mint sauce
Jarret d'agneau rôti lentement, purée de céleri, petits pois, asperges, feta et sauce à la menthe
Jarrete de cordero asado a fuego lento, puré de apio, guisantes, espárragos, queso feta y salsa de menta

Porchetta crocante com limão e salva, fondant de batata-doce, alho francês queimado e molho de trufa €30

Crispy porchetta with lemon and sage, sweet potato fondant, charred leek, and truffle sauce
Porchetta croustillante au citron et à la sauge, fondant de patate douce, poireau carbonisé et sauce aux truffes

Porchetta crujiente con limón y salvia, fondant de boniato, puerro carbonizado y salsa de trufa

Gnocchi de batata-doce, espinafres, coalhada de queijo de cabra, pesto de couve, sementes torradas e couve crocante €26

Sweet potato gnocchi, spinach, goat cheese curd, kale pesto, toasted seeds, and crispy kale
Gnocchi de patate douce, épinards, fromage de chèvre en grains, pesto de chou frisé, graines grillées et chou frisé croustillant

Gnocchi de boniato, espinacas, cuajada de queso de cabra, pesto de col rizada, semillas tostadas y col rizada crujiente

Perna de pato crocante confitada, waffle, ananás grelhado e geleia de bacon €30

Crispy confit duck leg, waffle, grilled pineapple, and bacon jelly
Cuisse de canard confite croustillante, gaufre, ananas grillé et gelée de bacon
Muslo de pato confitado crujiente, gofre, piña a la plancha y gelatina de bacon

BIFES (servidos com cebola crocante e molho à escolha)
STEAKS (served with crispy onions and sauce of your choice)

Molhos à escolha: Chimichurri, Brandy e pimenta, Moscatel e cogumelos, Manteiga Café de Paris

Sauces : Chimichurri, Brandy & Pepper, Muscat & Mushrooms, Café de Paris Butter

Sauces : Chimichurri, Brandy & Poivre, Muscat & Champignons, Beurre Café de Paris

Salsas : Chimichurri, Brandy & Pimienta, Moscatel & Setas, Mantequilla Café de Paris

Tomahawk (para partilhar) €65

Tomahawk (to share)

Tomahawk (à partager)

Tomahawk (a compartir)

Chateaubriand (para partilhar) €60

Chateaubriand (to share)

Chateaubriand (à partager)

Chateaubriand (a compartir)

Carré de borrego (para partilhar) €58

Lamb rack (to share)

Carré d'agneau (à partager)

Costillar de cordero (para compartir)

Bife da vazia €37

Sirloin steak

Bifteck de surlonge

filete de solomillo

ACOMPANHAMENTOS | SIDES

Batatas gratinadas com banha de pato €4

Duck fat gratin potatoes

Pommes de terre gratinées à la graisse de canard / Patatas gratinadas con grasa de pato

Batatas fritas triplas €4

Triple-cooked fries

Des frites trois fois cuites / Patatas fritas de triple cocció

Coração de alface grelhado, molho César e parmesão €4

Grilled heart of lettuce, Caesar dressing and parmesan

Coeur de laitue grillé, vinaigrette César et parmesan / Cogollo de lechuga a la plancha, aliño César y parmesano

Alfases mistas e vinagrete de orégãos €4

Mixed greens with oregano vinaigrette

Salade mixte avec vinaigrette à l'origan / Verduras mixtas con vinagreta de orégano

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.

Our menu contains ingredients that may cause allergies or intolerances. If you have any doubts, please ask our Restaurant Manager for the allergen chart

SOBREMESAS – DESSERTS

Tarte de pera e maçã, gelado de queijo de cabra, xarope de ácer e praliné de avelã €8

Pear and apple tart, goat cheese ice cream, maple syrup, and hazelnut praline

Tarte aux poires et aux pommes, glace au fromage de chèvre, sirop d'érable et praliné noisette

Tarta de pera y manzana, helado de queso de cabra, sirope de arce y praliné de avellanas

Bomba de chocolate, caramelo salgado quente, pedaços de brownie gelado de moscatel, açúcar explosivo e bolo de menta €8

Chocolate bomb, warm salted caramel, frozen brownie bits, muscatel ice cream, popping candy, and mint cake

Bombe de chocolat, caramel salé chaud, morceaux de brownie glacés, crème glacée au muscat, sucre pétillant et gâteau à la menthe

Bomba de chocolate, caramelo salado templado, trocitos de brownie helado, helado de moscatel, caramelo popping y tarta de menta

Cheesecake de morango, frutos vermelhos e ganache de chocolate branco €8

Strawberry cheesecake, red berries, and white chocolate ganache

Cheesecake aux fraises, fruits rouges et ganache au chocolat blanc

Tarta de queso con fresas, frutos rojos y ganache de chocolate blanco

Banoffee Vegan €8

Vegan banoffee

Banoffee végétalien

Banoffee vegano

Seleção de queijos, crackers caseiras e chutney €12

Selection of cheeses, homemade crackers and chutney

Sélection de fromages, crackers maison et chutney

Selección de quesos, galletas caseras y chutney