

Menu Pedro & Inês
Pedro & Inês menu

APERITIVO DE BOAS-VINDAS DO CHEFE

CHEF'S WELCOME APPETIZERS

SALMÃO MARINADO EM BETERRABA, GUACAMOLE E ANANÁS CONFITADO EM
PIMENTA DA JAMAICA

SALMON MARINATED IN BEETROOT, GUACAMOLE AND PINEAPPLE CONFIT IN ALLSPICE

BACALHAU CONFITADO, ESMAGADA DE GRÃO-DE- BICO, MOLHO DE AÇAFRÃO,
COUVE KALE E AZEITONA

COD CONFIT, MASHED CHICKPEAS, SAFFRON SAUCE, KALE AND OLIVES

E /OU

AND/OR

MAGRET DE PATO, RISOTTO DE ESPARGOS, CROCANTE E MOLHO DE CITRINOS
DOCES

DUCK BREAST, ASPARAGUS RISOTTO, CRISPY AND SWEET CITRUS SAUCE

LEITE CREME QUEIMADO, LIMONETE E GELADO DE IOGURTE

CRÈME BRÛLÉE, LEMONADE AND YOGURT ICE CREAM

MENU COMPLETO / FULL MENU – 59,50€

SUPLEMENTO DE BEBIDAS / BEVERAGE SUPPLEMENT – 16,50€

MENU COM UM PRATO PRINCIPAL / MENU WITH ONE MAIN COURSE ONLY – 48,00€

SUPLEMENTO DE BEBIDAS / BEVERAGE SUPPLEMENT – 14,00€

POR PESSOA / PER PERSON

QUALQUER TROCA DE PRATO PRESSUPÕE O ACRESCIMO DE 7,00€ POR MENU
ANY DISH CHANGE PRESUPPOSES THE ADDITION OF 7.00€ PER MENU

Entradas | starters

SOPA DE PEIXE E MARISCOS, SALADA DE ALGAS E CHIPS DE MILHO

FISH AND SEAFOOD SOUP, SEAWEED SALAD AND CORN CHIPS

16,50€

SALMÃO MARINADO EM BETERRABA, GUACAMOLE E ANANÁS CONFITADO EM PIMENTA DA JAMAICA

SALMON MARINATED IN BEETROOT, GUACAMOLE AND PINEAPPLE CONFIT IN ALLSPICE

16,50€

CARPACCIO DE VITELA, MAIONESE DE ALHO NEGRO E MISTURA DE FOLHAS FRESCAS

VEAL CARPACCIO, BLACK GARLIC MAYONNAISE AND MIXED FRESH LEAVES

15,00€

Vegetariano | vegetarian

SALADA DE BURRATA COM SINFONIA E MOLHO DE MANJERICÃO E PINHÃO

BURRATA SALAD WITH SYMPHONY AND BASIL AND PINE NUT SAUCE

16,50€

RISOTTO DE ESPINAFRES, AVELÃ E SEITAN ASSADO COM ALECRIM

SPINACH, HAZELNUT AND SEITAN RISOTTO ROASTED WITH ROSEMARY

15,00€

SALADA DE LEGUMES E VEGETAIS DA HORTA, PASTA DE ABACATE E GELADO DE TOMATE "CORAÇÃO DE BOI"

VEGETABLE SALAD AND GARDEN VEGETABLES, AVOCADO PASTE AND HEIRLOOM TOMATO ICE CREAM

13,50€

Peixe | fish

BACALHAU CONFITADO, ESMAGADA DE GRÃO-DE-BICO, MOLHO DE AÇAFRÃO, COUVE KALE E AZEITONA

COD CONFIT, MASHED CHICKPEAS, SAFFRON SAUCE, KALE AND OLIVES

26,00€

ARROZ DE TAMBORIL E GAMBAS, SALICÓRNIA TOSTADAS E MICRO COENTROS FRESCOS

MONKFISH AND PRAWN RICE, TOASTED SAMPHIRE AND FRESH MICRO CORIANDER

23,50€

POLVO À LAGAREIRO, BATATA NOVA, MINI- COUVE E CROCANTE DE CEBOLA

OCTOPUS "LAGAREIRO" STYLE, BABY POTATOES, MINI CABBAGE AND CRISPY ONION

26,50€

Carne | meat

NACO DE NOVILHO, GRATINADO DE BATATA, CEBOLA CARAMELIZADA E SINFONIA DE TOMATE CEREJA

BEEF STEAK, POTATO GRATIN, CAMELIZED ONION AND CHERRY TOMATO SYMPHONY

26,00€

MAGRET DE PATO, RISOTTO DE ESPARGOS, CROCANTE E MOLHO DE CITRINOS DOCES

DUCK BREAST, ASPARAGUS RISOTTO, CRISPY AND SWEET CITRUS SAUCE

25,00€

BOCHECHA DE PORCO, CREMOSO DE BATATA-DOCE "LARANJA" E RATATOUILLE DE LEGUMES

PORK CHEEK, CREAMY "ORANGE" SWEET POTATO AND VEGETABLE RATATOUILLE

24,00€

Sobremesa | dessert

LEITE CREME QUEIMADO, LIMONETE E GELADO DE IOGURTE

CRÈME BRÛLÉE, LEMON AND YOGURT ICE CREAM

11,50€

PÃO-DE-LÓ DE OVO COM GELADO DE QUEIJO DA SERRA

EGG SPONGE CAKE WITH SERRA CHEESE ICE CREAM

14,00€

O CHOCOLATE 54%, AMÊNDOA E MOLHO TOFFEE

54% CHOCOLATE, ALMOND AND TOFFEE SAUCE

13,00€

PANNACOTTA DE MORANGO, ESTRELA-DE-ANIS E MENTA

STRAWBERRY, STAR ANISE AND MINT PANNA COTTA

11,00€

DECRETO-LEI Nº 10/2015, DE 16 DE JANEIRO - "NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO."

DECREE-LAW Nº 10/2015, 16TH JANUARY - "NO DISH, FOOD OR DRINK, INCLUDING THE COUVERT, CAN BE CHARGED IF NOT REQUESTED BY THE CUSTOMER OR IF IT IS NOT USED."

IVA INCLUIDO À TAXA LEGAL / VAT INCLUDED
EXISTE LIVRO DE RECLAMAÇÕES / THERE IS BOOK OF COMPLAINTS