

Menu Pedro & Inês
Pedro & Inês menu

Aperitivo de boas-vindas do chefe

Chef's welcome appetizers

Ceviche de atum, abacate, cebola roxa, pepino doce e wasabi

Tuna ceviche, avocado, red onion, sweet cucumber and wasabi

Feijoada de bacalhau, "Cabritas" suadas e pil-pil de hortelã

Codfish stew, "Cabritas" (small shrimp) and mint pil-pil

e /ou

and/or

Preso de porco com salteado de castanhas, cogumelos e marmelo

Pork shoulder with sautéed chestnuts, mushrooms and quince

Pudim Abade de Priscos com aromas cítricos, sorvete de laranja e lima

"Abade de Priscos" pudding with citrus aromas, orange and lime sorbet

Menu completo / full menu – 62,50€

Suplemento de bebidas / beverage supplement – 16,50€

Menu com um prato principal / menu with one main course only – 49,50€

Suplemento de bebidas / beverage supplement – 14,00€

Por pessoa / per person

Qualquer troca de prato pressupõe o acréscimo de 7,00€ por menu

Any dish change presupposes the addition of 7.00€ per menu

Entradas | starters

Folhado de bacalhau com sésamo negro, molho *rouille* e açafrão

Cod puff pastry with black sesame, rouille sauce and saffron

17,00€

Ceviche de atum, abacate, cebola roxa, pepino doce e wasabi

Tuna ceviche, avocado, red onion, sweet cucumber and wasabi

17,00€

Queijo de cabra no forno, mel, nozes e cebola caramelizada

Baked goat cheese, honey, walnuts and caramelized onion

16,00€

Cremoso de castanhas, ravioli de codorniz, foie-gras e maçã

Creamy chestnut soup, quail ravioli, foie gras and apple

16,50€

Vegetariano | vegetarian

Burrata com sinfonia de tomate, figos, molho de manjerição e endívias caramelizadas

Burrata with a symphony of tomato, figs, basil sauce and caramelized endives

19,50€

Nhoquis com molho *Romesco* e abóbora hokaido

Gnocchi with romesco sauce and Hokkaido pumpkin

15,50€

O nosso jardim com legumes e vegetais da horta, guacamole, gelado de tomate e oregãos

Our garden with vegetables from the garden, guacamole, tomato and oregano ice cream

14,00€

Peixe | fish

Massada de garoupa e lingueirão, coentros e limão

Grouper and razor clam stew, coriander and lemon

25,00€

Feijoada de bacalhau, "Cabritas" suadas e pil-pil de hortelã

Codfish stew, "Cabritas" (small shrimp) and mint pil-pil

25,50€

Polvo flor, arroz de forno, creme de lima e algas marinhas

Octopus flower, baked rice, lime cream and seaweed salad

26,50€

Carne | meat

Entrecôte de novilho, batata sautê com aromas serranos e molho de queijo

Veal entrecôte, sautéed potatoes with mountain aromas and cheese sauce

28,50€

Chambão de borrego assado lentamente, arroz gratinado, panceta e salada de aipo

Slow-roasted lamb shank, gratin rice, pancetta and celery salad

26,00€

Preso de porco com salteado de castanhas, cogumelos e marmelo

Pork shoulder with sautéed chestnuts, mushrooms and quince

25,00€

Sobremesa | dessert

O melhor Pão de ló do Universo com gelado de baunilha e crocantes de frutos secos

The best sponge cake in the Universe with vanilla ice cream and crunchy dried fruit

13,50€

Brownie de chocolate negro & frutos do bosque

Dark chocolate & forest fruit brownie

13,50€

Pudim Abade de Priscos com aromas cítricos, sorvete de laranja e lima

Abbot of Priscos pudding with citrus aromas, orange and lime sorbet

14,00€

Tarte de limão merengada, coco, lemon curd e crumble de especiarias

Lemon meringue tart, coconut, lemon curd and spice crumble

13,00€

Harmonia de queijos nacionais, frutos de Inverno e crocante de mel

Harmony of Portuguese cheeses, winter fruits and honey crunch

17,00€

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 incluído à taxa legal / vat included
Existe livro de reclamações / there is book of complaints