

Menu Pedro & Inês  
Pedro & Inês menu

**Aperitivo de boas-vindas do chefe**

*Chef's welcome appetizers*

**Tornedó de polvo com texturas de manga e coco**

*Octopus tournedo with mango and coconut textures*

**Bacalhau confitado, pil-pil de coentros, pak-choi e migas de grão**

*Confit cod with coriander pil-pil, pak choi, and chickpea migas*

**e /ou**

*and/or*

**Arroz de pato, salada de funcho e frutos silvestres**

*Duck rice with fennel salad and wild berries*

**O clássico - Leite creme, erva príncipe e gelado laranja lima**

*The classic – crème brûlée with lemongrass and orange-lime ice cream*

Menu completo / full menu – 68,50€

Suplemento de bebidas / beverage supplement – 18,50€

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

Suplemento de bebidas / beverage supplement – 15,00€

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

**Tornedó de polvo com texturas de manga e coco**

*Octopus tournedo with mango and coconut textures*

19,50€

**Ceviche de atum, pico de gallo e cereja do Fundão**

*Tuna ceviche with pico de gallo and Fundão cherries*

17,50€

**Queijo de cabra no forno, chutney de courgette, noz e sweet chili**

*Baked goat cheese with courgette chutney, walnut, and sweet chili*

16,50€

**Salada de camarão, abacate, *alface coração* e cebolinhas**

*Shrimp salad with avocado, baby romaine lettuce, and chives*

19,00€

## Vegetariano | Vegetarian

**Burrata, tomate coração- de-boi, pesto e rúcula**

*Burrata with beefsteak tomato, pesto, and arugula*

19,50€

**Risotto de espargos com salada de maçã Granny Smith**

*Asparagus risotto with Granny Smith apple salad*

16,50€

**O jardim com legumes e vegetais da horta, guacamole e beterraba**

*"The garden" – seasonal vegetables from the garden, guacamole, and beetroot*

15,00€

## Peixe | Fish

**Bacalhau confitado, pil-pil de coentros, pak-choi e migas de grão**

*Confit cod with coriander pil-pil, pak choi, and chickpea migas*

29,00€

**Garoupa corada em azeite, linguini de choco e amêijoa à bolhão pato**

*Pan-seared grouper in olive oil with squid linguini and clams "Bolhão Pato" style*

28,00€

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

*Octopus flower, baked rice, lime cream and seaweed salad*

28,50€

## Carne | Meat

Entrecôte de novilho, batata *sauté* com aromas serranos e molho de queijo

*Veal entrecôte, sautéed potatoes with mountain aromas and cheese sauce*

29,50€

Arroz de pato, salada de funcho e frutos silvestres

*Duck rice with fennel salad and wild berries*

26,00€

Secretos de porco ibérico, abacaxi confit, batata-doce e pickle de alcaparrones

*Iberian pork "secretos" with confit pineapple, sweet potato, and caper pickles*

27,00€

## Sobremesa | Dessert

O clássico - Leite creme, erva príncipe e gelado laranja lima

*The classic – crème brûlée with lemongrass and orange-lime ice cream*

13,50€

O gelado - Chocolate, amendoim e caramelo

*The ice cream – chocolate, peanut, and caramel*

15,50€

Pêra - Confit de porto branco, citrinos e especiarias

*Pear – white port confit, citrus, and spices*

14,00€

Suspiro - Morango "diamante", balsâmico e iogurte

*Meringue – "diamond" strawberry, balsamic, and yogurt*

13,50€

Harmonia de queijo nacionais, tostas e pólen de abelha

*Selection of Portuguese cheeses with toast and bee pollen*

19,00€

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