

Menu Pedro & Inês
Pedro & Inês menu

Aperitivo de boas-vindas do chefe
Chef's welcome appetizers

Tártaro de atum, kimchi, crocante de arroz e salada de algas
Tuna tartare, kimchi, rice crispies and seaweed salad

Bacalhau em crosta de ervas finas, puré de batata assada, couve e lima
Cod in a fine herb crust, roasted mashed potatoes, cabbage and lime

Magret de pato, cremoso de batata-doce, legumes de Inverno e molho de frutos silvestres
Duck magret, sweet potato cream, winter vegetables and berry sauce

Leite creme de alecrim, sorvete de laranja e lima com seu crocante
Burnt rosemary creamy milk, orange and lime sorbet with its crunchy topping

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

Aceite os cumprimentos do chefe com o seu couvert
The chef welcomes you to "pedro & inês" with our couvert
Escolha de pães, tostas, manteigas e pates do dia
Choice of breads, toasts, butters and patés of the day

Entradas | starters

Creme de castanhas, crocante de galinha e terra de enchidos

Chestnut cream, crunchy chicken and sausages

14,00€

Tártaro de atum, kimchi, crocante de arroz e salada de algas

Tuna tartare, kimchi, rice crispies and seaweed salad

16,50€

Mil folhas de queijo "Serras de Penela", marmelo, gelado de mel e nozes

Millefeuille of 'Serras de Penela' cheese, quince, honey and walnut ice cream

15,00€

Vegetariano | vegetarian

Burrata, hokkaido assada, salada de rúculas com óleo e sementes de abóbora

Burrata, roast hokkaido, rocket salad with oil and pumpkin seeds

15,50€

Risoto de espinafres braseados, figo seco e filamentos de ito togarashi

Braised spinach risotto, dried figs and ito togarashi filaments

15,00€

Salada de legumes e vegetais do canteiro, pasta de abacate e crocantes de milho

Vegetable salad from the garden, avocado paste and corn crunchies

13,00€

Peixe | fish

Bacalhau em crosta de ervas finas, puré de batata assada, couve e lima

Cod in a fine herb crust, roasted mashed potatoes, cabbage and lime

23,00€

Arroz de polvo, gel de pimentos grelhados e coentros frescos

Octopus rice, grilled pepper gel and fresh coriander

23,00€

Supremo de salmão corado, pickle de cogumelos, risoto de wasabi e soja

Crowned salmon supreme, mushroom pickle, wasabi and soya risotto

22,00€

Carne | meat

Naco de novilho, aromas serranos, batata “ponte nova”, pimento padrón e molho bearnês
Sirloin steak, serrano flavours, ‘ponte nova’ potatoes, padrón peppers and bearnaise sauce
26,00€

Magret de pato, cremoso de batata-doce, legumes de Inverno e molho de frutos silvestres
Duck magret, sweet potato cream, winter vegetables and berry sauce
24,00€

Chambão de borrego, risoto de cogumelos selvagens e espinafres
Lamb shank, wild mushroom and spinach risotto
25,00€

Sobremesa | dessert

Leite creme de alecrim, sorvete de laranja e lima com seu crocante
Burnt rosemary creamy milk, orange and lime sorbet with its crunchy topping
11,00€

Gratinado de frutas tropicais e amêndoa com gelado de framboesa
Tropical fruit and almond gratin with raspberry ice cream
12,00€

Sinfonia de chocolate, avelã e caramelo salgado
Chocolate Symphony, hazelnut and salted caramel
12,00€

Cheesecake de maracujá e coco
Passion fruit and coconut cheesecake
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 incluído à taxa legal / vat included
Existe livro de reclamações / there is book of complaints