



- COUVERT -

BREAD BASKET SELECTION

extra virgin olive oil, butter and chef-inspired cream or paste
cesto de variedade de pães, azeite extra virgem, manteigas e creme ou pastelão à inspiração do chefe
Korb mit verschiedenen Brotsorten, natives Olivenöl extra, Butter und Aufstrich nach Inspiration des Chefkochs
panier avec un assortiment de pains, huile d'olive extra vierge, beurres et crème ou pâté selon l'inspiration du chef

3.00 €

- STARTERS -

OXTAIL CROQUETTES (4)

aromatic sprouts and shoots, aioli sauce and sweet and sour chili sauce

croquetes de rabo de boi (4 unidades)
brotos e rebentos aromáticos, molho aioli e agridoce de chilli
Ochsenschwanz-Kroketten (4 Stück)
aromatische Sprossen, Aioli- und süß-saure Chilisauce
croquettes de queue de bœuf (4 unités)
germes et pousses aromatiques, sauce aioli et sauce chili aigre-douce

7.50 €

SMOKED PORK SHANK VOL-AU-VENT

caramelised apple purée and warm brie cheese rolls with italian speck, rocket leaves and aromatic shoots with wholegrain mustard vinaigrette

folhadinho de penil de porco fumado
puré de maçã caramelizada e rolinhos tépidos de queijo brie com speck italiano, folhas de rúcula e brotos aromáticos com vinagrete de mostardo antiga
Geräucherte Schweinshaxe im Blätterteig
Püree von karamellisiertem Apfel und warme Brie-Röllchen mit italienischem Speck, Rucola-Blättern und aromatischen Sprossen mit Vinaigrette von Senf nach alter Art
feuilleté de jarret de porc fumé
purée de pommes caramélisées et rouleaux de brie tièdes au speck italien, feuilles de roquette et pousses aromatiques à la vinaigrette de moutarde à l'ancienne

12.90 €

DUCK AND LIVER TERRINE

red onion confit with blackcurrants and spices, brioche toast and aromatic green leaves

terrina de pato e foie
cebola roxa confitada com azeite de oliva e especiarias, torradas de brioche e folhas verdes aromáticas
Ente- und Leberterrine
Rote Zwiebeln-Confit mit Johannisbeeren und Gewürzen, Brioche-Toast und aromatischen grünen Blättern

terrine de canard et foie
confit d'oignons rouges aux groseilles et aux épices, toasts briochés et feuilles aromatiques vertes

14.75 €

GALETTE OF BOILED SHRIMP

tropical fruits, saffron aioli and chili chutney, salmon caviar, aromatic sprouts and sweet potato chips

galette de camarão cozido
frutos tropicais, aioli de açafrão e chutney de chili, caviar de salmão, rebentos aromáticos e chips de batata doce
Galette von gekochten Garnelen
exotische Früchte, Safran-Aioli und Chili-Chutney, Lachskaviar, aromatische Sprossen und Süßkartoffelchips
galette de crevettes cuites
fruits tropicaux, aioli au safran et chutney au chili, caviar de saumon, germes aromatiques et chips de patate douce

13.50 €

BURRATA

iberian cured ham, rocket leaves, confit cherry tomatoes, olive crostini, virgin olive oil and balsamic vinegar

presunto ibérico folhas de rúcula, tomate cereja confitada, crostinis com azeitona, azeite virgem e balsâmico
Iberischer Schinken, Rucola, Kirschtomaten-Confit, Oliven-Crostini, natives Olivenöl und Balsamico

jambon ibérique, feuilles de roquette, tomates cerises confites, crostini aux olives, huile d'olive vierge et balsamique

13.50 €

BOWL

salad of lettuce, carrot, beetroot, beans, cucumber, cherry tomato, smoked tofu and macerated vinaigrette with raisins

salada folhas de alfaces, cenoura, beterraba, feijão, pepino, tomate cereja, tofu fumado e vinagrete macerado com passas de uva
Blattsalat, Karotte, Rote Bete, Bohnen, Gurke, Kirschtomate, Räuchertofu und Vinaigrette mit Rosinen-Aroma

salade avec des feuilles de laitue, carottes, betteraves, haricots, concombres, tomates cerises, tofu fumé et vinaigrette macérée aux raisins secs

11.50 €

SCALLOPS

over tartar sauce of marinated anchovies and salmon roe, aromatic shoots and white truffle olive oil

vieiras sobre molho târtaro de anchovas marinadas e ovos de salmão, brotos aromáticos e azeite de trufa branca
Jakobsmuscheln auf Sauce Tártaro de anchovas marinadas e Trufensardellen und Lachskaviar, aromatischen Sprossen und weißem Trüffelöl
coquilles saint-jacques sur sauce tartare aux anchois marinés et œufs de saumon, pousses aromatiques et huile de truffe blanche

15.00 €

- VEGETARIAN -

AUBERGINE AU GRATIN WITH VEGETABLE RATATOUILLE mozzarella cheese, tomato sauce and genovese pesto

beringela gratinada com ratatouille de legumes queijo mozzarella, molho de tomate e genovês
Gratinierter Aubergine mit Gemüse-Ratatouille Mozzarella, Tomatensauce und Pesto alla Genovese

gratin d'aubergines avec ratatouille de légumes mozzarella, sauce tomate et pesto génois

12.00 €

MIXED VEGETABLES AND CEREALS

sautéed with sesame oil, pesto and smoked tofu

misto de legumes e cereais
salteados com óleo de sésamo, pesto e tofu fumado
Gemüse und Getreide, in Sesamöl sautiert, Pesto und Räuchertofu

mélange de légumes et céréales, sautées à l'huile de sésame, au pesto et au tofu fumé

12.00 €

LENTIL AND BULGUR MEATBALLS

with a slightly spicy tomato sauce

almôndegas de lentilhas e bulgur com molho de tomate ligeiramente picante
Linsen-Bulgur-Frikadellen mit einer leicht scharfen Tomatensauce

boulettes de lentilles et boughour à la sauce tomate légèrement piquante

12.00 €

- SOUP -

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

5.50 €

- MEAT * -

PORK CHOPS

slow cooked, marinated in barbecue sauce and spices

costeletas de porco em 'slow cooking' marinadas com molho de barbecue e especiarias
Schweinekoteletts mit „slow cooking“, mit Barbecue-Sauce und Gewürzen mariniert

côtelettes de porc (cuisson lente), marinées dans une sauce barbecue et des épices

16.00 €

DUCK THIGH CONFIT

coxa de pato confitada
Confierte Entenkeule
cuisse de canard confite

16.00 €

FROM THE GRILL . . .

CHATEAUBRIAND 450 GR. (2 PAX, CARVED AT THE TABLE)

(trinchado à mesa . am Tisch aufgeschnitten . découpé à table)

49.50 €

FILET MIGNON 200 GR

23.00 €

ENTRECOTE OF BEEF 200 GR

entrecôte de boi 200 gr
Entrecôte vom Ochs 200 GR
entrecôte de bœuf 200 gr

20.00 €

REGIONAL BEEF KEBAB WITH FRIED CORN

espeto de carne de vaca regional com milho frito
Regionaler Grillspieß mit Rindfleisch und frittiertem Mais

brochette de bœuf régional au maïs frit

18.00 €

LAMB CHOPS

costeletas de borrego
Lammkoteletts
côtelettes d'agneau

20.00 €

WAGYU BURGER

grilled tomato and caramelised onion with madeira wine on black jack bread

tomate grelhado e cebola caramelizada com vinho madeira em pão black jack
Wagyu-Burger gegrillte Tomate und karamellisierte Zwiebel mit Madeira-Wein in Blackjack-Brot

steak haché de wagyu tomate grillée et oignon caramélisé au vin de madère sur pain black jack

18.00 €

*ALL MEAT AND FISH DISHES INCLUDE 2 SIDE DISHES and 1 sauce of your choice

todos os pratos de carne e peixe incluem 2 acompanhamentos e 1 molho a escolha
Alle Fleisch- und Fischgerichte einhalten 2 Beilagen und 1 Sauce Ihrer Wahl

tous les plats de viande et de poisson comprennent 2 accompagnements et 1 sauce au choix

- FISH * -

SEA BASS FILLETS

octopus and cuttlefish ragout, parmigiana and aubergine ravioli

Lombinhos de robalo
ragout de polvo e choco, raviolis de parmigiana e beringela
Wolfsbarschfilets, Tintenfisch-Ragout, Parmigiana und Auberginen-Ravioli
filets de bar, ragout de poulpe et sèche, raviolis parmigiana et aubergine

19.50 €

BAKED SALMON FILLET (200 GR.)

Lombo de salmão assado (200 gr.)
Gegrilltes Lachsfilet (200 gr.)
filet de saumon cuit au four (200 gr.)

18.00 €

SCABBARD FISH FILLET WITH A PROVENÇAL HERB CRUST

filete de espada com crosta de ervas provençal
Degenfischfilet mit Kräuterkruste alla Provence
filet de sabre avec croûte aux herbes de provence
... *bf joão espírito santo* PORTOBAY LIBERDADE / LISBON

18.00 €

TIGER PRAWNS GRILLED WITH HERB BUTTER AND GARLIC

camarão tigre grelhado com manteiga de ervas aromáticas e alho

Tigergarnele mit aromatischer Kräuterbutter und Knoblauch gegrillt
crevettes tigrées grillées au beurre aux fines herbes et à l'ail

33.00 €

MARKET FISH

fusion of curry, oriental and asian flavours

fusão de caril, sabores orientais e asiáticos
Fisch vom Markt, Fusion mit Curry und orientalischen und asiatischen Aromen
poisson du marché, fusion de curry, saveurs orientales et asiatiques

18.00 €

*ALL MEAT AND FISH DISHES INCLUDE 2 SIDE DISHES and 1 sauce of your choice

todos os pratos de carne e peixe incluem 2 acompanhamentos e 1 molho a escolha
Alle Fleisch- und Fischgerichte einhalten 2 Beilagen und 1 Sauce Ihrer Wahl

tous les plats de viande et de poisson comprennent 2 accompagnements et 1 sauce au choix

SIDE ORDERS . . .

STEAMED OR BRAISED MARKET VEGETABLES

or fried potatoes flavoured with smoked paprika or boiled potatoes or baked sweet potato or basmati rice

legumes do mercado vaporizados ou na brasa ou batata frita aromatizada com paporica fumada ou batata cozida ou batata doce assada ou arroz basmati
Gedünstetes oder geschmortes Gemüse vom Markt oder geräucherter Paprika aromatisierte Pommes frites, oder gekochte Kartoffel oder gebratene Süßkartoffel oder Basmatireis
Légumes du marché cuits à la vapeur ou braisés ou pommes de terre frites aromatisées au paprika fumé ou pommes de terre cuites à l'eau ou patate douce au four ou riz basmati

SAUCES . . .

MADEIRA WINE OR MUSHROOMS OR GREEN PEPPER OR MINT or butter with aromatic herbs or truffled mayonnaise or bearnaise sauce or garlic butter

vinho madeira ou cogumelos ou pimenta verde ou menta ou manteiga com ervas aromáticas ou maionese trufada ou bearnês ou manteiga de alho
Madeirawein oder Pilze oder grüner Pfeffer oder Pfefferminze oder Kräuterbutter oder Mayonnaise mit Trüffelaroma oder Sauce Béarnaise oder Knoblauchbutter
vin de Madère ou champignons ou poivre vert ou menthe ou beurre aux fines herbes ou mayonnaise à la truffe ou béarnaise ou beurre à l'ail

- DESSERTS -

DESSERT OF THE DAY 'CHEF'S INSPIRATION'

sobremesa do dia 'inspiração do chefe'
Dessert des Tages nach Inspiration des Chefkochs
dessert du jour « inspiration du chef »

7.00 €

PINA COLADA PARFAIT WITH MANGO SORBET

parfait de pina colada com sorvete de mango
Pina-Colada-Parfait mit Mango-Sorbet
parfait à la pina colada avec du sorbet à la mangue

7.75 €

OUR CRÈME BRÛLÉE WITH CARAMEL AND HAZELNUT ICE CREAM

o nosso crème brûlée de caramelo com gelado de avelã
Unsere Crème brûlée von Karamell mit Haselnusseis
notre crème brûlée au caramel avec de la glace à la noisette

7.75 €

CHOCOLATE AND ALMOND TRANCHE with a scoop of ice cream (gluten and lactose free)

tranche de chocolate e amêndoa com bola de gelado (glúten e lactose free)
Schokoladen-Mandel-Tranche mit einer Kugel Eis (gluten- und Laktosefrei)
tranche au chocolat et de l'amande, avec une boule de glace (sans gluten ni lactose)

7.75 €

FRESHLY PREPARED SEASONAL FRUIT flavoured with passion fruit syrup and a scoop of ice cream

fruta fresca da época laminada aromatizada com xarope de maracujá e bola de gelado
Frisches Obst der Saison aufgeschnitten, mit Passionsfruchtsirup aromatisiert und einer Kugel Eis
fruits frais de saison en tranches et aromatisés au sirop de fruit de la passion, avec une boule de glace

8.75 €

SELECTED CHEESE PLATTER

tábua de queijos diversos
Platte mit verschiedenen Käsesorten
plateau de fromage divers

10.75 €

SELECTED ICE CREAMS

variedade de gelados . Verschiedene Eissorten . assortiment de glaces
1 SCOOP . bola . Kugel . boule // 2.80 €
3 SCOOPS . bolas . Kugeln . boules // 6.75 €

FOR MORE INFORMATION ON SPECIAL MENUS FOR ALERGIES, intolerances, babies and/ or children, consult our team before making your order.
no dish, food product or drink, including the couvert, may be charged if not requested or used by the client.

PARA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE ALERGIAS, MENUS ESPECIAIS SEM GLÚTEN, bebés e/ ou crianças, consulte a nossa equipa antes de efetuar o pedido.
nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não solicitado ou utilizado pelo cliente.

WEITERE INFORMATIONEN ÜBER ALLERGIEN, GLUTEN-FREIE MENUS, Babys und / oder Kinder fragen Sie unsere Mitarbeiter bevor Sie ihre Bestellung machen.
Kein Gericht, Lebensmittel oder Getränk, Couvert enthalten, wird berechnet, wenn es nicht vom Kunden bestellt oder verzehrt wird.

POUR TOUTE INFORMATION SUR LES ALLERGIES, menus sans gluten, bébés et/ ou enfants veuillez consulter notre équipe avant d'effectuer votre commande.
aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris les hors-d'œuvre, ne peut être facturé s'il n'est pas demandé ou consommé par le client.

