

Mediterrâneo

Aberto diariamente para almoço das 12:30 às 15:00 e jantar das 19:30 às 22:30

Open daily for lunch from 12:30 PM to 3:00 PM and for dinner from 7:30 PM to 10:30 PM

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.
No dish, food or beverage, including appetizers, can be charged if not requested by the customer or if it remains untouched. If you need any information about allergens please ask our waitstaff before ordering.

Existe livro de reclamações. *There is a complaint book*

COUVERT

Seleção de pães e manteigas artesanais, azeite & balsâmico € 4.50
Selection of breads, home-made butters, olive oil & balsamic vinegar

ENTRADAS/ STARTERS

Duo de fumados entre presunto de Pato e Vieiras frescas € 13.00
Smoked duo among duck ham and fresh scallops

Ceviche de línguas de bacalhau com mousse de tinta de choco e mistura de folhas baby bio € 10.50
Cod tongue ceviche with cuttlefish ink mousse and aromatic bio herbs mixture

Sopa de cebola e espargos grelhados com queijo D.O.C gratinado € 8.00
Onion soup and grilled asparagus with D.O.C cheese gratin

A nossa versão de "Sopa de Peixe à Fragateira" com caviar de lupo, corvina e caldo de peixes € 9.00
Our version of "Sopa de peixe à Fragateira" with caviar, meagre and fishes broth

Trouxas crocantes de raia, citronela, coentros, especiarias e chouriço do Ribatejo com maionese de wasabi e caviar blanc € 9.00
Stingray puff pastry bites, lemongrass, coriander, spices, and chorizo from "Ribatejo", with wasabi mayonnaise and caviar blanc

Sopa do dia € 6.00
Soup of the day

Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.

If you need information about allergens, please consult our collaborators before placing your order.

IVA incluído à taxa legal em vigor. VAT included at the current legal rate.

MENU DE DEGUSTAÇÃO / TASTING MENU

Sugestão do Chef para degustar, inclui couvert e café

€60.00

Chef's tasting suggestion, coffee and couvert are included

Ceviche de línguas de bacalhau com mousse de tinta de choco e mistura de folhas baby bio

Cod tongue ceviche with cuttlefish ink mousse and aromatic bio herbs mixture

Polvo na chapa sobre batata doce de Aljezur e seu jardim de legumes

Octopus over sweet potato from Aljezur with its vegetable garden

Vazia de novilho maturada com maionese de alho e wasabi sobre algas wakame marinadas

Mature Calf Sirloin with Garlic mayonnaise and wasabi on marinated wakame algae

Panacotta de maracujá, toque de flor de sal, terra de chocolate crocante com pérolas de caviar blanc e sorbet de Maça Verde

Passion fruit panacotta, touch of salt flower and crunchy chocolate with caviar blanc pearls and green apple sorbet

Pairing de vinhos seleção do Maître

€ 20.00

Wine pairing, Maître selection

Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.

If you need information about allergens, please consult our collaborators before placing your order.

IVA incluído à taxa legal em vigor. VAT included at the current legal rate.

PASTAS & RISOTTOS

Risotto de Lagosta e bisque com ar de coentros <i>Lobster risotto with bisque and coriander air</i>	€ 20.00
Raviolis de trufa negra com natas cremosas e toques de ervas frescas aromatizantes (V) <i>Black truffle raviolis with cream and fresh aromatic herbs</i>	€ 19.00
Risotto de cogumelos (V) <i>Mushrooms risotto</i>	€ 15.00
Esparquete ao alho e ervas, guarnecido com parmesão ralado <i>Spaghetti with garlic and herbs garnished with parmesan shavings</i>	€ 9.00

PEIXE / FISH

Garoupa com basmati, tinta de choco e citrinos <i>Grouper with basmati cuttlefish ink and citrus</i>	€ 20.00
Polvo na chapa sobre batata doce de Aljezur, e seu jardim de legumes <i>Octopus over sweet potato from "Aljezur" with its vegetable garden</i>	€ 19.00
Pregado com couves de bruxelas sobre uma feijoada de feijocas da Serra da Estrela com camarão e chouriço do Ribatejo <i>Turbot over bean stew from "Serra Da Estrela" with brussels sprouts, shrimps and chorizo from "Ribatejo"</i>	€ 18.50
Bacalhau de cura assado com salsa de tomate cherry, batata assada e couve pack choi salteada. <i>Roasted cod cured by salt, tomato cherry salsa, roasted potato and sautéed pack choi</i>	€ 18.00

Se necessitar de informação sobre alérgenos, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.
If you need information about allergens, please consult our collaborators before placing your order.
IVA incluído à taxa legal em vigor. VAT included at the current legal rate.

CARNE / MEAT

- Vazia de novilho maturada com maionese de alho e wasabi sobre algas wakame marinadas** € 24.00
Mature calf sirloin with garlic mayonnaise and wasabi on marinated wakame algae
- Pernil de borrego com toques de fumo, assado lentamente sobre mousse de aipo com pimenta Sichuan e arroz de morcela do Oeste** € 21.00
Slow cooked smoked Lamb shank over celery puree with Sichuan pepper and black pudding
- Bochechas de porco preto estufadas sobre mousse de ervilhas e finalizado com Bulhão Pato de amêijoas frescas** € 19.00
Iberic pork cheeks stewed over pea mousse and finished with "à Bulhão Pato" fresh clams
- Bife à portuguesa com presunto serrano, Ovo estrelado e batata ligeiramente frita** € 18.00
Portuguese steak with serrano ham, fried egg and slightly fried potato
- Supremo de frango a baixa temperatura, com mistura de legumes baby e esmagada de batata com espargos verdes** € 13.00
Chicken supreme cooked at low temperature, with baby vegetables mixture, smashed potato and asparagus

PARA OS MAIS PEQUENOS/ FOR CHILDREN

- Esparguete à bolonhesa com parmesão ralado** € 11.00
Spaghetti bolognese with parmesan shavings
- Peito de frango na chapa com arroz basmati e batata frita de palito** € 10.00
Grilled chicken breast with basmati rice and french fries

Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.

If you need information about allergens, please consult our collaborators before placing your order.

IVA incluído à taxa legal em vigor. VAT included at the current legal rate.

SOBREMESAS/ DESSERTS

A nossa Seleção de queijo <i>Our cheese Selection</i>	€ 12.00
Papos de anjo com puré de maçã fumada e toques de lima <i>Sponge cake on sweetened egg yolk with smoked apple puree and lime touches</i>	€ 7.00
Panacotta de maracujá, flor de sal, terra de chocolate crocante com pérolas de caviar blanc e sorbet de maçã verde <i>Passion fruit panacotta, touch of salt flower and crunchy chocolate with caviar blanc pearls and green apple sorbet</i>	€ 7.00
Sopa de coco e lima com sorvete de manga <i>Coconut and lime soup with mango sorbet</i>	€ 6.00
Brownie com sorvete de maçã verde <i>Brownie with sorbet of green apple</i>	€ 7.50
Seleção de fruta laminada <i>Selection of laminated fruit</i>	€ 6.00
Seleção de gelados (2 bolas) <i>Selection of ice cream (2 scoops)</i>	€ 6.00

Se necessitar de informação sobre alérgenos, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.

If you need information about allergens, please consult our collaborators before placing your order.

IVA incluído à taxa legal em vigor. VAT included at the current legal rate.