

## **Entradas**

### *Starters*

**Vieiras coradas em caldo de lavagante, funcho confit e caviar de framboesas**

*Stained scallops in lobster broth, fennel “confit” and raspberry caviar*

**€ 16, 50**

**Queijo gratinado com texturas de maçã, gel de abóbora em finos de amendoa e pepino**

*Grated cheese with apple textures, pumpkin gel into thin almond and cucumber*

**€ 13, 50**

**Foie gras, terra de pistachio, geleia de Porto e suspiro de figos**

*Foie gras, pistachio, port jam and fig merengue*

**€ 16, 50**

**O Salmão, as ovas, o queijo, algas e pão de alfarroba**

*Salmon, fish eggs, cheese, seaweed and carob bread*

**€ 14, 50**

**Camarão, salada verde, citrinos, goji, mar de gengibre e bolo de alho negro**

*Prawns, green salad, citrus, goji, sea ginger and black garlic cake*

**€ 15, 50**

**Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado**

*No dish, food or drink may be charged if it is not requested by the customer or it is unusable*

## Sopas

### *Soups*

#### **Creme de abóbora com curgete e cebolinho**

*Pumpkin cream with courgette and chives*

**€ 9,50**

#### **Aveludado de coco com geleia de ananás e camarão crocante**

*Velvety coconut with pineapple jelly and crunchy prawns*

**€ 10,50**

#### **Sopa cremosa de tomate com gaspacho de pepino**

*Creamy tomato soup with cucumber gaspacho*

**€ 9,50**

## Vegetarianos

### *Vegetarian*

#### **Salada de verduras com tofu, sementes e citrinos**

*Green salad with tofu, seeds and citrus*

**€ 13,50**

#### **Quinoa de legumes com crepe de cogumelos**

*Vegetable quinoa with a mushroom crepe*

**€ 15,00**

#### **Esfera de legumes com gaspacho de manga**

*Vegetable sphere with mango gaspacho*

**€ 15,50**

## **Marisco** *Seafood*

**Ao Peso / Per Kg**

**Pedidos com 24 horas de antecedência / Orders with 24 hours in advance**  
**Não incluído na Meia Pensão / Not valid for Half Board**  
**Domingo e Segunda-feira não disponível / Not available on Sunday and Monday**

**Carabineiro**  
*Jumbo Tiger Prawns*  
**Grelhado ou Caceado**  
*Grilled or Fried*  
**€ 98,00 Kg**

**Lavagante**  
*Lobster*  
**Grelhado ou Cozido**  
*Grilled or Boiled*  
**€ 86,00 Kg**

**Lagosta**  
*Pine Lobster*  
**Grelhada ou Cozida**  
*Grilled or Boiled*  
**€ 97,00 Kg**

## **Do Mar** *From the Ocean*

**Pregado em manteiga noisette, puré de couve-flor, espargos e cebolinhas**  
*Turbot in noisette butter, cauliflower puree, asparagus and spring onions*  
**€ 22,50**

**Bacalhau a 63°, bulgur, ostra, legumes e ar de limão**  
*Codfish at 63°, bulgur wheat, oysters, vegetables and a touch a lemon*  
**€ 22,00**

**Polvo, gamba da costa e citrinos**  
*Octopus, prawns from the coast and citrus*  
**€ 24,00**

**Atum, ervilhas, abacate e gengibre**  
*Tuna, peas, avocado and ginger*  
**€ 23,00**

**Da Quinta**  
*From the Farm*

**O novilho, a vitela em cremoso de cenoura, cogumelos e aipo**

*Beef, veal in a creamy carrot, mushrooms and celery*

**€ 25, 50**

**Supremo de pintada a 56°, uvas maceradas e foie gras**

*Chicken supreme at 56°, macerated grapes and foie gras*

**€ 22, 50**

**Porco confit, maçã caramelizada, agrião e especiarias**

*Pork confit, caramelized apple, watercress and spices*

**€ 21, 50**

**Lombo de borrego, a farinheira, os grelos, milho e a hortelã**

*Lamb fillets, Portuguese smoked sausage, rapini, corn and mint*

**€ 24, 50**

## Sobremesas

### *Desserts*

**Semi-frio de espinheiro do mar, chocolate de leite e negro Guayaquil e amêndoa**  
*Sea buckthorn berry bavaroise with black Guayaquil with milk chocolate and almond*  
**€ 9,50**

**Limoncello € 6,30**

**Entremeio de laranja, alfarroba e figo com espuma de medronho e sorvete de hortelã/manjeriço com sabores florais**  
*Orange, fig and carob inset with medronho foam, mint and basil sorbet with floral flavours*  
**€ 9,50**

**Porto: Ferreira Tawny 10 anos € 5,80**

**Panacotta de citronella, creme exótico, biscuit de coco e sorvete de ananás com crocantes de maracujá.**  
*Citronella panacotta, exotic custard, crunchy coconut biscuit with meringue passion fruit*  
**€ 8,50**

**D.O.C Tejo: Qtª da Lagoalva “ Colheita Tardia”/ Late Harvest 2011 € 9,00**

**Creme Brullé, baunilha, gelatina de frangelico, gelado e redução de café sobre um crumble de iogurte.**  
*Cream brullie and vanilla, frangelic jelly, ice cream and coffee reduction on a yoghurt crumble*  
**€ 8,50**

**Setúbal: Moscatel de Setúbal Alambre 2008 €5,00**

**Seleção de Queijos regionais e internacionais**  
*Selection of Portuguese and international Cheeses*  
**€ 14,00**

**Porto: Graism´s L.B.V 2008 € 6,80**

**Frutas da época, espuma de laranja e sorvete de morango**  
*Season fruit, orange foam and strawberry sorbet*  
**€ 7,50**