

# SUMMER DELIGHTS

19h30- 22h30 | 7.30 PM- 10.30 PM

## ALIMENTE A SUA ALMA | ENERGIZE YOUR SOUL

Azeite biológico, azeitonas e seleção de pão  
Organic olive oil, olives and bread selection

€ 2

## MIME-SE | PAMPER YOURSELF

**ABÓBORA BIOLÓGICA E LARANJA**  
**ORGANIC PUMPKIN AND ORANGE**

Creme de abóbora biológica e laranja  
Organic pumpkin and orange cream soup



€ 6

**RABO DE BOI E ALHO FRANCÊS**  
**OXTAIL AND LEEK**

“Cannelloni” de alho francês e rabo de boi com cogumelos  
Leek and Oxtail “Cannelloni” with Mushrooms



€ 9

**VIEIRAS, DAIKON E CENOURA**

**SCALLOPS, DAIKON AND CARROT**

Vieiras, puré de cenoura e laranja, gel de framboesa, pickle de daikon, ervilha  
Pan seared scallops, carrot and orange purée, raspberry gel, pickle daikon



€ 15

**TÁRTARO DE ATUM E ABACATE**

**TUNA TARTAR AND AVOCADO**

Tártaro de atum aromatizado com lima kaffir, abacate, tosta de tomate desidratado

Tuna tartar with kaffir lime, avocado and sundried tomato bread



€ 13

**LEGUMES BIOLÓGICOS E AMÊNDOA**

**ORGANIC VEGETABLES AND ALMONDS**

Salada de legumes biológicos marinados, mix de alfaces e amêndoa  
Marinated organic vegetables salad, lettuces mix and almonds



€ 7



Pratos sem glúten  
Gluten free dishes



Pratos sem lactose  
Lactose-free dishes



Pratos vegetariano  
Vegetarian dishes



Pratos vegan  
Vegan dishes

# SUMMER DELIGHTS

19h30- 22h30 | 7.30 PM- 10.30 PM

## AQUEÇA O SEU CORAÇÃO | WARM YOUR HEART PEIXE | FISH

### PEIXE DA LOTA

#### FISH FROM THE DAILY MARKET

Peixe da costa Portuguesa, proveniente de pesca artesanal e sustentável, puré de cenoura e tempura de vegetais

Portuguese sea coast fish from sustainable fisheries with carrot purée and tempura of vegetables

€ 18

### BACALHAU ASSADO, ESPARGOS E AZEITONAS

#### ROASTED CODFISH, ASPARAGUS AND OLIVES

Bacalhau assado com “à Braz” de espargos e azeitonas

Roasted codfish with asparagus and olives “à Braz” manner (traditional potato chips, eggs, garlic and olive oil fry)



€ 18

### CORVINA, PAK CHOY E COGUMELOS ENOKI

#### MEAGRE, PAK CHOY AND ENOKI MUSHROOMS

Corvina crocante, pak choy, cogumelos enoki, consommé de gengibre e citronela, infusão de coentros

Meagre pan seared, pak choy, enoki mushrooms, ginger and lemongrass consommé, coriander infusion



€ 21

### RISOTTO DE CAMARÃO E LIMA

#### SHRIMP AND LIME RISOTTO

Risotto de camarão proveniente de pesca sustentável com lima

Shrimp from sustainable fisheries and lime risotto



€ 16



Pratos sem glúten  
Gluten free dishes



Pratos sem lactose  
Lactose-free dishes



Pratos vegetariano  
Vegetarian dishes



Pratos vegan  
Vegan dishes

# SUMMER DELIGHTS

19h30- 22h30 | 7.30 PM- 10.30 PM

## AQUEÇA O SEU CORAÇÃO | WARM YOUR HEART CARNE | MEAT

### PATO, CASTANHA DE TRÁS-OS-MONTES E PÊRA-ROCHA

#### DUCK, CHESTNUTS FROM TRÁS-OS-MONTES AND "ROCHA" PEAR

Magret de pato, puré de castanha, pêra-rocha e aipo assados

Duck magret with chestnut purée, roasted Portuguese "Rocha" pears and celery



€ 17

### BORREGO NACIONAL E FEIJÃO AZUKI

#### PORTUGUESE LAMB AND AZUKI BEANS

"Ravioli" de borrego, espetada do seu lombo em Alecrim, feijão de azuki e legumes

Lamb "ravioli", rosemary flavoured tenderloin "skewer" with azuki beans and vegetables

€ 18

### PORCO, BATATA NOVA E KIMCHI DE COUVE

#### PORK, BABY POTATO AND CABBAGE KIMCHI

Porco cozinhado a baixa temperatura, batata nova ao alho, kimchi de couve e cenoura baby confitada

Slow cooked pork, roasted baby potato with garlic, cabbage kimchi and confited baby carrot



€ 19

### LOMBO DE NOVILHO NACIONAL E QUEIJO DE AZEITÃO

#### PORTUGUESE BEEF TENDERLOIN AND AZEITÃO CHEESE

Lombo de novilho nacional, mil folhas de batata, chalota assada, duxelle de cogumelos e queijo de Azeitão

Portuguese beef tenderloin, potato "mille-feuille", caramelized shallot, mushrooms duxelle and Azeitão cheese



€ 22



Pratos sem glúten  
Gluten free dishes



Pratos sem lactose  
Lactose-free dishes



Pratos vegetariano  
Vegetarian dishes



Pratos vegan  
Vegan dishes

# SUMMER DELIGHTS

19h30- 22h30 | 7.30 PM- 10.30 PM

## AQUEÇA O SEU CORAÇÃO | WARM YOUR HEART

VEGETARIANO | VEGETARIAN

### ABÓBORA E QUEIJO DE CABRA "GRANJA DOS MOINHOS"

#### PUMPKIN AND "GRANJA DOS MOINHOS" GOAT CHEESE

Gnocchi de abóbora com espinafres salteados e queijo de Cabra "Granja dos Moinhos"

Pumpkin gnocchi with sautéed spinach and "Granja dos Moinhos" goat cheese



€ 12

### QUINOA E SELEÇÃO DE LEGUMES

#### QUINOA AND VEGETABLES ASSORTMENT

Spring roll de legumes e salada de quinoa com baba ganoush

Vegetables spring roll and quinoa salad with baba ghanoush



€ 13

### HAMBURGUER DE GRÃO DE BICO EM BOLO LÉVEDO CASEIRO DOS AÇORES

#### CHICKPEAS BURGER AND HOMEMADE TRADITIONAL BREAD FROM AZORES

Hambúrguer de grão de bico, compota de cebola roxa, ovo estrelado, maionese de caju e mandioca frita

Chickpeas burger, purple onion jam, fried egg, cashew mayonnaise and fried cassava



€ 13

### COURGETTE, BERINGELA E TOMATE

#### ZUCCHINI, EGGPLANT AND TOMATO

Penne, molho de tomate e seleção de legumes grelhados

Penne pasta , tomato sauce and grilled vegetables



€ 11



Pratos sem glúten  
Gluten free dishes



Pratos sem lactose  
Lactose-free dishes



Pratos vegetariano  
Vegetarian dishes



Pratos vegan  
Vegan dishes

# SUMMER DELIGHTS

19h30- 22h30 | 7.30 PM- 10.30 PM

## DOCES PRAZERES | SWEET INDULGENCES

### BANANA BIO DA MADEIRA E FLOR DE SAL DA RIA FORMOSA

#### BANANA FROM MADEIRA ISLAND AND "FLEUR DE SEL" FROM RIA FORMOSA

Banana da Madeira crocante, caramelo salgado e gelado de iogurte

Crispy banana from Madeira island, salted caramel and Yogurt Ice Cream



€ 7

### TAPIOCA, PANDAN, AMENDOIM E SÉSAMO

#### SAGO, PANDANG, PEANUT AND SESAME

Perolas de tapioca e pandan, côco, coulis de manga, amendoim e crocante de sésamo

Pandan and sago pudim, coconut, mango coulis, roasted peanut and crunchy sesame



€ 6

### CITRONELA

#### CITRONELLA

Creme brulée de citronela

Citronella crème brûlée



€ 5

### GRÃO, AMÊNDOA E CÔCO

#### CHICKPEAS, ALMOND AND COCONUT

Tarte de amêndoa e grão com "Chantilly" de Côco

Almond and chickpeas pie with coconut whipped cream



€ 7

### FRUTA

#### FRUIT

Prato de fruta da época laminada

Sliced seasonal fruit



€ 6

### GELADOS

#### ICE CREAM



€ 4

### QUEIJOS NACIONAIS

#### PORTUGUESE CHEESE

Seleção de queijos nacionais

Portuguese cheese selection



€ 14



Pratos sem glúten  
Gluten free dishes



Pratos sem lactose  
Lactose-free dishes



Pratos vegetariano  
Vegetarian dishes



Pratos vegan  
Vegan dishes