

FALL FOR OUR CHRISTMAS

COCKTAIL

Crocante de Alheira de Mirandela | Marmelo | Mostarda Antiga
Crispy Mirandela Alheira | Quince | Wholegrain Mustard

Brioche de Bacalhau | Pimento Assado | Azeitona Verde
Cod Brioche | Roasted Pepper | Green Olive

Tartelete de Cogumelos Selvagens | Queijo de Cabra | Trufa
Wild Mushroom Tartlet | Goat's Cheese | Truffle

Santola | Maionese de Salicórnia | Toranja
Spider Crab | Samphire Mayonnaise | Grapefruit

Novilho Maturado | Rúcula | Terrincho Curado
Dry-Aged Beef | Rocket | Aged Terrincho Cheese

COUVERT

**Pão de Massa-Mãe | Manteiga das Marinhas | Azeite S. Bernardo |
Croquete de Cogumelo e Queijo da Serra**
*Sourdough Bread | Manteiga das Marinhas (Butter) | S. Bernardo Olive Oil |
Mushroom and Serra Cheese Croquette*

ENTRADA | STARTER

**Creme Aveludado de Castanha | Cogumelo Pé-de-Carneiro
em Manteiga Noisette | Cebolinho**
Velvety Chestnut Soup | Hedgehog Mushroom in Brown Butter | Chives

FALL FOR OUR CHRISTMAS

PEIXE | FISH

**Lombo de Bacalhau Confitado | Couve Portuguesa Assada |
Batata Crocante | Pil-Pil de Bacalhau**

Confit Cod Loin | Roasted Portuguese Cabbage | Crispy Potato | Cod Pil-Pil

CARNE | MEAT

**Lombo de Vitela Arouquesa | Mousseline de Aipo | Acelga |
Jus de Ervas e Alho Doce**

Arouquesa Veal Loin | Celeriac Mousseline | Chard | Herb and Sweet Garlic Jus

SOBREMESA | DESSERT

**Tarte Fina de Maçã Reineta | Creme de Queijo Fresco |
Caramelo de Vinho do Porto | Gelado de Canela**

*Thin Reinette Apple Tart | Fresh Cheese Cream | Port Wine Caramel |
Cinnamon Ice Cream*

BEBIDAS | DRINKS

**Cocktail de Boas-Vindas | Harmonização Vínica |
Águas & Refrigerantes | Cafés & Infusões**

Welcome Cocktail | Wine Pairing | Water & Soft Drinks | Coffee & Herbal Teas



CANTO
REDONDO

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

Este menu tem o valor de 120 € por pessoa.

IVA incluído à taxa legal em vigor.

If you need any information about allergens please ask our staff before ordering.

This menu is priced at €120 per person.

VAT included at the applicable rate.



ESTD  XVI

CASA
CALÇADA

