



ENTRADAS | STARTERS

Creme de Espargos, Croutons de Pão e Azeite Extra Virgem* <i>Asparagus Cream, Bread Croutons and Extra Virgin Olive Oil*</i>	4.50€
Camarão à Bulhão Pato, tostas de Pão Alentejano ao Alho e Coentros <i>Shrimp "à Bulhão Pato", Alentejo Bread Toasts with Garlic and Coriander</i>	8.00€
Escalope de Foie Gras, Tarte de Maçã, Vinho do Porto e Compota de Cebola <i>Foie Gras Escalope, Apple Pie, Port Wine and Onion Jam</i>	10.00€
Burrata fresca, Azeitonas marinadas, Salada de Tomate e Focaccia de Ervas* <i>Fresh Burrata, marinated Olives, Tomato Salad and Herbal Focaccia*</i>	9.50€
Carpaccio de Bacalhau fresco, Azeitona Preta, Cebola Roxa e Pimento Assado <i>Fresh Codfish Carpaccio, Black Olives, Red Onion and roasted Peppers</i>	9.50€

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Vieiras Sauté, Risotto Negro, Citrinos e Cebolinho fresco <i>Sauté Scallops, Black Risotto, Citrus and fresh Chives</i>	15.00€
Robalo ao Vapor, Arroz malandrinho de Salicornias, Alcaparras e Champanhe <i>Steamed Sea Bass, Salicornia soupy Rice, Capers and Champagne</i>	16.50€
Carpaccio de Novilho, Esparguete fresco, Ragout de Cogumelos e Trufa <i>Calf Carpaccio, fresh Spaghetti, Mushroom and Truffle Ragoût</i>	13.00€
Medalhão de Vitela, Batata Sauté, Legumes da Época e Molho de Vinho da Madeira <i>Veal Medallion, Sauté Potato, seasonal Vegetables and Madeira Wine Sauce</i>	15.00€
Risotto de Cogumelos, Espargos Verdes, Pinhões torrados e Azeite de Trufa* <i>Mushroom Risotto, Green Asparagus, roasted Pine Nuts and Truffle Oil*</i>	13.00€

SOBREMESAS | DESSERTS

Sopa de Morangos Macerados, Mascarpone e Baunilha <i>Macerated Strawberries, Mascarpone and Vanilla Soup</i>	5.50€
Chocolate Negro, Caramelo Salgado e Avelã <i>Dark Chocolate, Salted Caramel and Hazelnut</i>	6.00€
Seleção e Fruta da Época laminada <i>Laminated seasonal Fruit Selection</i>	5.00€
Seleção de Queijos Nacionais, Compotas e Tostas <i>National Cheese Selection, Jams and Toasts</i>	7.00€

*Prato Vegetariano | *Vegetarian Dish

