

# ALMOÇO | LUNCH

## Menu de Sugestão do Dia • *Chef's Daily Suggestion*

### CHEF À SÍTIO

Prato Principal, Entrada ou Sobremesa, Água, Café ou Chá e Petit-Fours

*Main Dish, Starter or Dessert, Water, Coffee or Tea and Petit-Fours*

22,00 €

### CHEF À VALVERDE

Entrada, Prato Principal, Sobremesa, Água, Café ou Chá e Petit-Fours

*Starter, Main Dish, Dessert, Water, Coffee or Tea and Petit-Fours*

26,00 €

## Entradas • *Starters*

### CREME DO DIA • *SOUP OF THE DAY*

4,00 €

### SALADA AVENIDA • *AVENIDA SALAD*

Mescla de Alface, Morangos, Queijo de Ovelha, Cogumelos, Frutos Secos e Vinagrete de Mel Rosmaninho

*Lettuce Mix, Strawberries, Sheep Cheese, Mushrooms, Dried Nuts and Rosemary Honey Vinaigrette*

12,00 €

### TORRICADO DE TOMATE E BACALHAU • *TOMATO AND CODFISH "TORRICADO"*

Lascas de Bacalhau, Bolo do Caco, Confit de Tomate, Emulsão de Alho e Glaze Balsâmico

*Flaked Codfish, "Caco" Bread, Tomato Confit, Garlic Emulsion and Balsamic Glaze*

11,50 €

### CARPACCIO DE NOVILHO • *VEAL CARPACCIO*

Lombo de Novilho, Vinagrete de Manga e Ervas, Rúcula e Lascas de Queijo da Ilha

*Veal Loin, Mango and Herb Vinaigrette, Rocket and "Ilha" Cheese Flakes*

14,00 €

## Pratos Vegetarianos • *Vegetarian Dishes*

### RISOTTO DE ESPARGOS • *ASPARAGUS RISOTTO*

Duo de Espargos, Couli de Espargo Verde, Manteiga D'Ervas e Parmesão

*Asparagus Duo, Green Asparagus Couli, Herb Butter and Parmesan*

13,00 €

### BRÁS DE LEGUMES • *VEGETABLE "BRÁS"*

Cebolada de Legumes e Ovo

*Mixed Vegetables and Egg*

11,00 €

# ALMOÇO | LUNCH

## Peixe • Fish

### LOMBO DE ATUM EM ESCABECHE DE LEGUMES • TUNA STEAK IN PICKLED VEGETABLES

Juliana de Legumes Salteados em Vinagre Balsâmico e Puré de Batata Doce  
*Sautéed Vegetables with Balsamic Vinegar and Sweet Potato Purée*

16,50 €

### RISOTTO DE POLVO E CAMARÃO • OCTOPUS AND SHRIMP RISOTTO

Risotto em Caldo de Polvo, Camarão Selvagem Salteado e Pesto de Tomate Seco  
*Risotto in Octopus Broth, Sautéed Wild Shrimp and Sun-Dried Tomato Pesto*

15,00 €

### SALMÃO EM TERIAKI • TERIAKI SALMON

Salmão Braseado com Molho Teriaki e Lima, Quinoa, Vegetais Salteados e Tobiko de Wasabi  
*Salmon braised in Teriaki and Lime, Quinoa, Sautéed Vegetables and Wasabi Tobiko*

15,50 €

## Carne • Meat

### LOMBINHOS DE PORCO PRETO • IBERIAN BLACK PORK TENDERLOIN

Lombinhos de Porco Preto no Forno com Esparregado, Juliana de Aipo e Maça e Molho de Tomilho  
*Pork Tenderloin with Spinach Purée, Celery and Apple and Thyme Sauce*

16,00 €

### GNOCCHIS DE PATO • DUCK GNOCCHIS

Pato Confitado, Tapenade de Tomate Seco e Laranja Degomada  
*Confit Duck, Sun-Dried Tomato Tapenade and Orange Wedges*

15,00 €

### HAMBÚRGUER DE NOVILHO • VEAL BURGER

Hambúrguer 100% Novilho, Pancetta, Cebola Caramelizada e Queijo Gratinado com Espargos Salteados e Chips • *Veal Burger, Pancetta, Caramelized Onions and Cheese Gratin with Sautéed Asparagus and Chips*

16,00 €

## Sobremesas • Desserts

### PARFAIT DE MARACUJÁ COM TELHA DE PISTACHIO • PASSIONFRUIT PARFAIT WITH PISTACHIO

Parfait, Telha de Pistachio e Maracujá Fresco  
*Parfait, Pistachio Tile and Fresh Passion Fruit*

8,00 €

### PÃO-DE-LÓ DE CHÁ VERDE • MATCHA "PÃO-DE-LÓ"

Pão-de-Ló com Matcha e Farinha sem Glúten, Creme de Pasteleiro, Couli de Frutos Vermelhos e Fruta Desidratada

*Matcha and Gluten-free "Pão-de-Ló", Custard Cream, Red Fruit Couli and Dehydrated Fruit*

7,50 €

### FRUTA TROPICAL • TROPICAL FRUIT

5,50 €