

JANTAR | DINNER

Agenda Musical • *Musical Agenda*

FADO MOMENTS

Terça-Feira e Sábado • *Tuesday and Saturday* - 20:30 às 22:30

LIVE JAZZ

Quinta-Feira • *Thursday* - 20:30 às 22:30

BRUNCH WITH LIVE JAZZ

Domingo • *Sunday* - 12:30 às 16:00

Horário pode estar sujeito a alterações • *Schedule may be subject to changes*

COUVERT

Pão, Tostas, Azeite e Tapenade

Bread, Toasts, Olive Oil and Tapenade

2,50 €

Entradas • *Starters*

CREME DO DIA • *SOUP OF THE DAY*

4,00 €

SALADA DE PATO CONFITADO • *CONFIT DUCK SALAD*

Coxa de Pato, Vegetais Salteados, Laranja Degomada, Sementes de Sésamo, Vinagrete de Teriaki e Tobiko de Wasabi • *Duck Leg, Sautéed Vegetables, Orange Wedges, Sesame Seeds, Teriaki Vinaigrette and Wasabi Tobiko*

12,00 €

CARABINEIRO AO ALHINHO • *"CARABINEIRO" WITH GARLIC*

Carabineiro Salteado em Azeite de Trás-os-Montes e Alho, Tosta de Pão Alentejano e Juliana de Aipo • *Sautéed "Carabineiro" in Trás-os-Montes Olive Oil and Garlic, Toasted Alentejo Bread and Celery*

18,00 €

Pratos Vegetarianos • *Vegetarian Dishes*

RISOTTO DE COGUMELOS SELVAGENS • *WILD MUSHROOM RISOTTO*

Risotto em Caldo de Cogumelos Selvagens e Aromatizado de Azeite de Trufa
Risotto in Wild Mushroom Broth, dressed with Olive Oil Flavoured with Truffles

14,50 €

GNOCCHIS DE LEGUMES • *VEGETABLE GNOCCHIS*

Legumes Salteados em Pesto de Mangericão e Natas
Sautéed Vegetables with Basil Pesto and Cream

11,00 €

JANTAR | DINNER

Peixe • Fish

ROBALO DE MAR • SEA BASS

Robalo Braseado, Açorda de Pão Alentejano e Coentros e Vieiras à Bulhão Pato
Braised Sea Bass, Alentejo Bread Açorda with Coriander and Scallop "à Bulhão Pato" Style 24,00 €

TEMPURA DE POLVO • OCTOPUS TEMPURA

Tentáculos de Polvo Frito, Arroz Malandro de Berbigão, Tomate Confitado e Hortelã da Ribeira
Fried Octopus Tentacles, Cockle Rice, Tomato Confit and Mint 19,00 €

BRÁS DE BACALHAU • CODFISH BRÁS

Bacalhau Salteado, Batata Doce Frita, Alho Francês e Azeitona Desidratada
Sautéed Sweet Potato, Leek and Dehydrated Olives 14,00 €

Carne • Meat

ENTRECÔTE GRELHADO • GRILLED ENTRECÔTE 25,00 €

LEITÃO CONFITADO COM VINHO DA MADEIRA • SUCKLING PIG CONFIT WITH MADEIRA WINE 19,00 €

HAMBÚRGUER DE NOVILHO COM OVO CROCANTE • VEAL BURGER WITH CRISPY EGG 17,00 €

com: Esparregado • Risottos d'Ervas • Puré de Abóbora • Valverde Chips

with: Spinach Purée • Herb Risotto • Pumpkin Purée • Valverde Chips

Sobremesas • Desserts

TEXTURAS DE CHOCOLATE COM SORBET DE TANGERINA

CHOCOLATE TEXTURES WITH TANGERINE SORBET
Mousse de Chocolate Praliné, Chocolate Temperado e Ganache de Xocopili e Crumble de Alfarroba
Praliné Mousse, Chocolate, Xocopili Ganache and Carrob Crumble 12,00 €

PARFAIT DE MARACUJÁ COM TELHA DE PISTACHIO

PASSION FRUIT 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 €