



## Vintage Menu

12h00 - 15h00 e 19h00 - 22h30  
12:00 pm - 03:00 pm and 07:00 pm - 10:30 pm

### Couvert

**Presunto Ibérico Pata Negra**  
*"Pata Negra" cured ham*

**Queijo amanteigado**  
*Traditional buttery cheese*

### Entradas | Starters

**Creme de legumes**  
*Vegetable soup*

**Sopa de cebola gratinada, pão alentejano  
e crosta de queijo parmesão**  
*Onion soup au gratin, Alentejo bread  
and parmesan cheese crust*

**Sopa de peixe, bivalves e algas**  
*Portuguese fish soup*

**Terrina de foie gras, salada de citrinos e chicória,  
azeite de manjeriço**  
*Foie gras terrine, citrus and chicory salad, basil oil*

**Vieiras, alho francês, frutos secos e alcaparras**  
*Scallops, leek, nuts and capers*

**Ceviche de peixe branco, abacate e algas**  
*Avocado and whitefish ceviche*

## *Prato Principal | Main Course*

### *Peixe | Fish*

**Lombo de robalo grelhado, puré de batata, espargos brancos e beurre-blanc de açafraão**

*Grilled seabass, mashed potatoes, white asparagus and saffron beurre-blanc*

**Confit de bacalhau em azeite virgem extra com grelos salteados e batata torneada**

*Cod confit in extra virgin olive oil with turnip greens and potato*

**Tempura de polvo com maionese de pimentos fumados, arroz de tomate, chouriço e coentros**

*Octopus tempura with smoked peppers mayonnaise, tomato, chorizo and coriander rice*

**Caril de gambas com arroz basmati, chutney de manga e papadums**

*Shrimp curry with basmati rice, mango chutney and papadums*

**Risotto de Lavagante ao champanhe, telha de parmesão e espuma de malagueta**

*Blue Lobster risotto with champagne, parmesan toast and chilli foam*

### *Carne | Meat*

**Bife do lombo com legumes da estação 'À café' | 3 Pimentas | Bearnaise**

*Tenderloin steak with seasonal vegetables Coffee cream | 3 Peppers | Bearnaise*

**Lombinhos de porco preto BT com redução de vinho do porto, batata gratin e trilha de cenouras baby**

*Black pork tenderloins with port wine reduction, potato gratin and baby carrots*

**Supremo de frango à Kiev com risotto em harmonia cítrica**

*Kiev chicken supreme with citrus risotto*

**Sela de borrego assada com molho de hortelã, batata confitada e espinafres creme**

*Rack of lamb with mint sauce, confit potato and creamy spinach*

### *Vegetariano | Vegetarian*

**Risotto de cogumelos e espargos com azeite trufado e telha de parmesão**

*Mushroom and asparagus risotto with truffle olive oil and parmesan toast*

**Caril de vegetais com arroz basmati, chutney de manga e papadums**

*Vegetable curry with basmati rice, mango chutney and papadums*

## Acompanhamentos | *Side Dishes*

### Arroz basmati

*Basmati rice*

### Batatas fritas

*French fries*

### Espinafres creme

*Creamy spinach*

### Salada mista

*Mixed salad*

### Legumes salteados

*Sautéed vegetables*

## Sobremesa | *Desserts*

### Tarte finíssima de maçã caramelizada à francesa com gelado de baunilha

*Extra thin apple pie French style with vanilla ice cream*

### Pudim de ovos, gelado de amêndoa e 'grãos' de laranja'

*Egg pudding, almond ice cream and orange "grains"*

### Tarte de limão com gelado "Crème Fraiche"

*Lemon tart with "Crème Fraiche" ice cream*

### Creoso de chocolate com texturas de avelã

*Chocolate and hazelnut dessert*

### Sopa de Morango com vinho do Porto/Espumante - sazonal

*Strawberry soup with Port wine/Sparkling wine - seasonal*

### Seleção de gelados

*2 Scoops of ice cream*

### Seleção de queijos

*Cheese plate*

### Fruta da época

*Seasonal fruit*

Iva incluído.

Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os nossos colaboradores antes de efectuar o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

*Tax included.*

*If you need any info about allergies, please ask one of our staff members before placing your order. No dish, food or beverage, including the couvert, can be charged if not requested or if made unusable by the customer.*