



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 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, brandade de couve flor, frutos secos e alcaparras

Scallops, cauliflower brandade, 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

Lombo de bacalhau e brandade, cebolada, coulis de salsa e chips

Cod and brandade, onions, parsley coulis and chips

Polvo assado no forno com creme de pimentos, arroz de tomate, chouriço e coentros

Oven-roasted octopus with peppers sauce, 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 | Bernaise

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

Bochechas de porco preto com puré de batata, cogumelos ostra e molho do assado

Black pork cheeks with mashed potatoes, oyster mushrooms and roast gravy

Magret de pato com puré de aipo e feijão verde redondo salteado e molho de cereja

Duck magret with celery purée, sautéed green beans and cherry sauce

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 de maçã com gelado de baunilha (20 min)

Apple pie with vanilla ice cream (20 min)

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

Cremoso de chocolate com texturas de avelã

Chocolate and hazelnut dessert

Seleção de gelados

2 Scoops of ice cream

Seleção de queijos (4 variedades)

Cheese plate (4 varieties)

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.