



## ACEPIPES | ENTRÉES STARTERS | VORSPEISEN

TERRINA | TERRINE 9,50

de pato, porco e castanha, aipo “rémoulade” e pera bêbada em vinho tinto |  
**de canard, cochon et châtaigne, céleri rémoulade et poire au vin rouge** |  
of duck, pork and chestnut, celery “rémoulade” and pear marinated in red wine |  
**von Enten, Schweine und kastanien, Sellerie “rémoulade” und mariniert Birne in Rotwein**

SALADA | SALADE | SALAD | SALAT 12,00

de cuscuz com sinfonia de legumes da época |  
**de couscous et symphonie de légumes de saison** |  
couscous with Seasonal vegetables symphony |  
**von Couscous mit Gemüse Symphonie**



SALADA | SALADE | SALAD | SALAT 14,00

niçoise, atum confitado, ovo, azeitona preta e rúcula |  
**dans l'esprit d'une niçoise, thon confit, œuf, olive noir et roquette** |  
niçoise, tuna fish confit, egg, black olives and rocket |  
**Niçoise, Tunfisch-confit, Ei, schwarzes Olive und Rucola**

CARPACCIO 14,00

de carne de vaca, alcaparras, lascas de parmesão e molho Pesto |  
**de bœuf, câpres, copeaux de parmesan et pistou** |  
beef, capers, parmesan and pesto sauce |  
**von Rindfleisch, Karpen, Parmesankäse und Pesto Sauce**



Vegetariano | Végétarien | Vegetarian | Vegetarisch

Os preços estão em Euros, com IVA incluído | **Tous les prix sont en Euros. TVA inclus.**

Prices are in Euros, VAT included. | **Die Preise sind in Euro, inkl. Mwst.**



**TÁRTARO | TARTARE | TARTAR** 14,50

de atum com molho de soja e óleo de sésamo, geleia de pepino e “Granny Smith”, creme de abacate e sorvete de wasabi |

**de thon à la sauce soja et l’huile de sésame, gelée de concombre et «Granny Smith», crème d’avocat et sorbet au wasabi |**

tuna fish with soy sauce and sesame oil, cucumber and “Granny Smith” jelly, avocado cream and wasabi sorbet |

**Tunfisch mit Soja Sauce und Sesamöl, Gurkengelee und „Granny Smith“ Apfel, Avocadocreme und Wasabi Sorbet**

**CAMARÃO | CREVETTE | SHRIMP** 13,00

“beignets” com molho agridoce de tomate |

**"beignets" sauce tomate aigre-douce |**

“beignets” with sweet and sour tomato sauce |

**“Beignets,, mit süß-saurer Tomatensauce**

**CREME | CREAM SOUP** 9,50

de batata doce regional, torrada caseira com gravalax de salmão |

**de patate douce régionale, toast de saumon gravalax fait maison |**

regional sweet potato with salmon gravalax on homemade toast |

**Süßkartoffel von Madeira , Hausgemachte Toast mit gravalax Lachs**

**AVELUDADO | VELOUTÉ CREAM SOUP** 12,00

de galinha com cogumelos salteados, torrada caseira com foie gras de pato |

**de poulet aux champignons sautés, toast de foie gras de canard fait maison |**

chicken with sautéed mushrooms and duck foie gras on homemade toast |

**von Händchen mit gebratenen Pilze Hausgemachte Toast mit Ente foie gras**

**BISQUE | BISQUE** 14,00

de Sapateira com tempura de funcho |

**de tourteaux et tempura de fenouil |**

of crab with fennel tempura |

**von Krabben mit Fenchel-Tempura**

Os preços estão em Euros, com IVA incluído | **Tous les prix sont en Euros. TVA inclus.**

Prices are in Euros, VAT included. | **Die Preise sind in Euro, inkl. Mwst.**



## PRATOS PRINCIPAIS | LES PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES | HAUPTGERICHT

DOURADA | DAURADE | GOLDEN BREAM FISH | GOLDBRASEEN FISCH 28,50

Salteada, azeite de manjericão e legumes confitados, “conchiglione” recheados |  
**sauté, huile de basilic, légumes confit et «conchiglione» farcies** |  
sautéed, basil oil, vegetables confit and stuffed “conchiglione” |  
**sautierten, Basilikumöl und Confit Gemüse, Gefüllte „Conchiglione“ Pasta**

PEIXE-ESPADA | SABRE NOIR 30,00

SCABARD FISH | SCHWARZEN DEGENFISCH

filete assado, fricassé de cogumelos e castanha |  
**filet rôti, fricassé de champignon et châtaigne** |  
roasted filet, mushroom and chestnut fricassee |  
**gebratener schwarzen Degenfisch Filet mit Pilz und Kastanien Fricasse**

Os preços estão em Euros, com IVA incluído | **Tous les prix sont en Euros. TVA inclus.**

Prices are in Euros, VAT included. | **Die Preise sind in Euro, inkl. Mwst.**



FRANGO | POULET | CHICKEN | HÜHNER 27,50

supremo assado e recheado com ervas e amêndoa, *gnocchi* de batata com tomate confitado e espinafre bebé |

**rôti et farci aux herbes et amande, gnocchi de pomme de terre avec tomate confit et épinard bébé |**

roasted breast stuffed with herbs and almond, potato gnocchi with tomato confit and baby spinach |

**gebraten Brust und Gefüllte mit Kräuter und Mandeln, Kartoffelgnocchi mit Tomaten confit und Baby-Spinat**

PORCO PRETO | COCHON NOIR | BLACK PORK | SCHWEINELENDE 30,50

assado, maça salteada com canela e puré de batata |

**rôti et pomme à la cannelle et purée de pomme de terre |**

roasted, sautéed apple and cinnamon with mashed potato |

**gebraten mit ausgelassen Apfel mit Zimt und kartoffel Püree**

BORREGO | AGNEAU | LAMB | LAMM 30,00

Confitado em azeite, “*déclinaison*” de cenoura, “panisse” de limão e mousse de requeijão |

**confite, déclinaison de carotte, panisse au citron et mousse de «requeijão» |**

confit on olive oil, carrot “*déclinaison*”, lemon “panisse” and cottage cheese mousse |

**confit mit Olivenöl, Karotten “déclinaison” Zitrone “panisse“ und “Requeijão“-Mousse**

PATO | CANARD | DUCK | ENTE 33,00

perna confitada com polenta cremosa e mini legumes da época |

**cuisse confite avec polenta crémeuse et mini légumes de saison |**

leg confit with creamy polenta and seasonal mini vegetables |

**confitkeule mit cremiger Polenta und Mini-Gemüse der Saison**

NOVILHO | BŒUF | BEEF | RINDFLEISCH 33,00

filete assado com molho de pimenta, salada de rúcula com óleo de noz e puré de batata-doce |

**filet rôti, sauce au poivre, salade de roquette à l'huile de noix et purée de patate douce |**

roasted filet, pepper sauce, rocket salad with walnut oil and mashed sweet potato |

**gebraten Filet mit Pfeffer Sauce, Rucola Salat mit Walnüssöl und Püree von Süßkartoffel**

Os preços estão em Euros, com IVA incluído | **Tous les prix sont en Euros. TVA inclus.**

Prices are in Euros, VAT included. | Die Preise sind in Euro, inkl. Mwst.



VEGETARIANO & PASTA | VÉGÉTARIEN & PÂTES  
VEGETARIAN & PASTA | VEGETARISCH & PASTA

CANNELLONI 14,00

de requeijão e espinafres, molho napolitana, rúcula e molho pesto |  
**de «requeijão» et épinard, sauce à la napolitaine, roquette et pistou |**  
with cottage cheese and spinach, napolitana sauce, rocket and pesto sauce |  
**mit «Requeijã» und Spinat, Neapolitanischersauce, Rucola und Pesto-Sauce**



RISOTTO BIOLÓGICO | RISOTTO BIOLOGIQUE 16,00

ORGANIC RISOTTO | BIOLOGISCHE RISOTTO  
«Acquarello» extra velho» com tomate confitado e rúcula |  
**«Acquarello» extra velho» aux tomates confites et roquette |**  
«Acquarello» extra velho» with tomato confit and rocket |  
**«Acquarello extra velho» mit Tomaten-confit und Rucola**



RAVIOLI 16,00

de cogumelos com ovo parfait 64° com espuma de parmesão |  
**de champignons avec œuf parfait 64, mousse de parmesan |**  
mushrooms with egg parfait 64° with parmesan foam |  
**von Pilze mit parfait Ei 64° mit Parmesan-Schaum**



RAVIOLACCI 18,00

de carne estufada, funcho e rúcula salteados, molho de vinho tinto e azeitonas pretas |  
**de viande cuite, de fenouil et roquette sautées, sauce au vin rouge et olives noirs |**  
with stewed meat, sautéed fennel and rocket, red wine sauce and black olives |  
**mit gedünsteten Fleisch, sautiertem Fenchel und Rucola, Rotweinsauce und Schwarzen Oliven**

TORTELLI 22,00

de espargos com lascas de presunto de porco preto e parmesão |  
**aux asperge avec jambon fumé de porc noir et parmesan |**  
with asparagus and black pork smoked ham and parmesan|  
**mit Spargel und Swarzen SchweineSchinken und parmesan**

PANCIOTTI 26,00

de vieiras e camarão, espuma de sapateira |  
**aux saint Jacque et crevette, mousse de crabe |**  
with scallops and shrimp, crab foam |  
**mit Kammuschel und Garnelen, Krabbenschaum**



Vegetariano | Végétarien | Vegetarian | Vegetarisch

Os preços estão em Euros, com IVA incluído | **Tous les prix sont en Euros. TVA inclus.**

Prices are in Euros, VAT included. | **Die Preise sind in Euro, inkl. Mwst.**



## SOBREMESAS | DESSERTS

<b>BANANA SPLIT</b>	9,00
caramelizada, praliné caseiro, molho de chocolate e gelado de baunilha   <b>caramélisé, praliné maison, sauce au chocolat et glace à la vanille</b>   caramelized, homemade praline, chocolate sauce and vanilla ice cream   <b>karamellisierte, hausgemachte Praline, Schokoladensauce und Vanilleeis</b>	
<b>LIMÃO   CITRON   LEMON   ZITRONE</b>	10,00
em tarte com merengue crocante, sablé breton e sorvete basílico   <b>en tarte, meringue française, sablé breton et sorbet au basilic</b>   tart with crunchy meringue, sablé breton and basil sorbet   <b>Tarte mit knackig Baiser, Sablé Breton und Basilikum Sorbet</b>	
<b>BABÁ</b>	10,00
de maracujá e mango com rum local “970”   <b>au fruit de la passion et mangue au rhum 970</b>   passion fruit and mango with local rum “970”   <b>von Passionsfrucht und Mango mit Rhum 970</b>	
<b>CREME BRULÉE</b>	10,50
com Vinho Madeira, Bolo de Mel e espuma de maracujá   <b>au Vin Madère, gâteau “Bolo de Mel” et écume de fruit de la passion</b>   with Madeira Wine, sugar cane molasses cake “Bolo de Mel” and passion fruit foam   <b>mit Maderewein, Honigkuchen “Bolo de Mel” und Passionfruchtschaum</b>	

Os preços estão em Euros, com IVA incluído | **Tous les prix sont en Euros. TVA inclus.**

Prices are in Euros, VAT included. | **Die Preise sind in Euro, inkl. Mwst.**



CHEESE-CAKE | KÄSEKUCHEN 10,50

de caramelo salgado e ananás com sorvete de “pina-colada” |  
**au caramel salé et ananas, sorbet «pina-colada»** |  
salted caramel and pineapple with “pina-colada sorbet” |  
**gesalzen Karamell und Ananas mit Kokosnuss Sorbet**

CHOCOLATE | CHOCOLAT | SCHOKOLADE\*\* 12,00

soufflé e sorvete de framboesa |  
**soufflé et sorbet à la framboise** |  
soufflé and raspberry sorbet |  
**Soufflé mit wilde-früchtesorbet**

QUEIJO | FROMAGE | CHEESE | KÄSE 13,00

sortido de queijos |  
**assortiment de fromages** |  
platter of cheeses |  
**Käse Auswahl**

\*\* Por favor note que a preparação desta sobremesa tem a duração aproximada de 20 minutos. |

**S'il vous plaît noter que la préparation de ce dessert prend environ 20 minutes.** |

Please note that this dessert takes approximately 20 minutes to be prepared. |

**Bitte beachten Sie, dass die Vorbereitung dieses Nachtisch ca. 20 Minuten dauert.**

Os preços estão em Euros, com IVA incluído | **Tous les prix sont en Euros. TVA inclus.**

Prices are in Euros, VAT included. | **Die Preise sind in Euro, inkl. Mwst.**