



S E T E A I S
M E N U



SETEAIS TASTING MENU MENU DE DEGUSTAÇÃO SETEAIS

Amuse-bouche

Seteais fish soup
Sopa de peixe Seteais

or / ou

Fennel and basil ravioli with octopus
Ravioli de funcho e manjeriço com polvo

Fish of the day with cauliflower and saffron textures
Peixe do dia com texturas de couve-flor e açafrão

or / ou

Duck magret with variety of turnips and cassis sauce
Magret de pato com variedade de nabos e molho de cassis

Cheese selection
Seleção de queijos

or / ou

Passion fruit crème brûlée with chocolate ice cream
Crème brûlée de maracujá com gelado de chocolate

Petit fours

€ 76

Wine pairing
Pairing de vinhos

€ 46



ROYAL TASTING MENU MENU DE DEGUSTAÇÃO REAL

Foie gras terrine with oxtail and moscatel (local type of wine) from Setúbal
Terrina de foie gras com rabo de boi e moscatel de Setúbal

Lobster ravioli
Ravioli de lavagante

Fish of the day with cauliflower and saffron textures
Peixe do dia com texturas de couve-flor e açafrão

Aged veal with eggplant and anchovies
Vazia maturada com beringela e anchovas

or / ou

Partridge pie with chestnuts and black truffle
Tarte de perdiz com castanhas e trufa preta

Cheese selection
Seleção de queijos

Quince mille-feuille, pistachio financier and orange ice cream
Mil-folhas de marmelo, financier de pistáchios e gelado de laranja

Petit fours

€ 143

Wine pairing
Pairing de vinhos

€ 64



COUVERT

Bread selection, simple butters and daily amuse-bouche created by the chef €7
Seleção de pães, manteigas simples e amuse-bouche criado diariamente pelo chef

STARTERS ENTRADAS

Seteais fish soup €23
Sopa de peixe Seteais

Blue lobster with fennel raviolis €45
Lavagante azul com raviolis de funcho

Tuna and its dashi with mushrooms €35
Atum e o seu dashi com cogumelos

Scallop and oyster with lemon textures €36
Vieira e ostra com texturas de limão

Traditional cabbage soup with tiger prawn and foie gras €39
Caldo verde com camarão tigre e foie gras

Foie gras terrine with oxtail and moscatel (local type of wine) from Setúbal €34
Terrina de foie gras com rabo de boi e moscatel de Setúbal

FROM THE SEA DO MAR

Fish of the day with cauliflower textures and saffron €44
Peixe do dia com texturas de couve-flor e açafrão

Grouper and razor clam with violet potatoes risotto and its chips €47
Garoupa e lingueirão com risotto de batata violeta e suas chips

Lobster rice with coriander and lemon €59
Arroz de lavagante com coentros e limão

Cod and jerusalem artichoke brandade €36
Brandade de bacalhau e alcachofra de jerusalém



FROM THE LAND DA TERRA

Suckling pig with tomato chutney, passion fruit and potato soufflé Leitão com chutney de tomate, maracujá e soufflé de batata	€36
Duck magret with turnip textures and cassis sauce Magret de pato com texturas de nabo e molho de cassis	€38
Partridge pie with chestnuts and black truffle Tarte de perdiz com castanhas e trufa preta	€49
Aged veal with eggplant and anchovies Vazia maturada com texturas de beringela e anchovas	€49

DESSERTS SOBREMESAS

Cheese selection Seleção de queijos	€6 Per piece Por peça
Chocolate fondant, salted caramel sauce and hazelnut ice cream Fondant de chocolate, calda de caramelo salgado e gelado de avelã	€17
Quince mille-feuille, pistachio financier and orange ice cream Mil-folhas de marmelo, financier de pistáchios e gelado de laranja	€15
Passion fruit crème brûlée with chocolate ice cream Crème brûlée de maracujá com gelado de chocolate	€15
Citrus and honey textures Texturas de citrinos e mel	€16

**Vat included at the current legal rate.
Please inform us, in case of any food restriction, allergies or preference for ethnic food.**

Iva incluído à taxa legal em vigor.
Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferência por alguma comida étnica, por favor informe-nos.