



S E T E A I S

M E N U



GOURMET TASTING MENU MENU DE DEGUSTAÇÃO GOURMET

Amouse-bouche

Fish soup from our coast
Sopa de peixe da nossa costa

or/ou

Salmon and monkfish carpaccio with lime
Carpaccio de salmão e tamboril com lima

Cod with wild mushrooms and black olives
Bacalhau com cogumelos selvagens e azeitona preta

or/ou

Suckling pig with orange chutney and potato soufflé
Leitão com chutney de laranja e soufflé de batata

Passion fruit crème brûlée with caramel ice cream and crunchy tile
Crème brûlée de maracujá com gelado de caramelo e telha crocante

Petit fours

79€

Wine pairing
Harmonização de vinhos

€ 46



ROYAL TASTING MENU
MENU DE DEGUSTAÇÃO REAL

Amouse-bouche

Consommé with Vintage Port 
Consommé com Porto Vintage

or/ou

Crab salad with wasabi mayonnaise
Salada de caranguejo com maionese wasabi

John Dory Fish fillet with seaweed and clam risotto 
Filete Peixe Galo com risotto de alga e ameijoa

or/ou

Fish of the Day suggestion with Mediterranean vegetables, sweet potato, caper and cherry tomato 
Sugestão de Peixe do Dia com legumes mediterrâneos, batata doce, alcaparra e tomate cherry

Hare pie with truffle, mushrooms, thyme and Mediterranean vegetables
Tarte de lebre com trufa, cogumelos, tomilho e legumes mediterrâneos

or/ou

Lamb carré with countryside flavors and rosemary sauce 
Sela de borrego com sabores do campo e molho de alecrim

Cheese selection 
Seleção de queijos

Chocolate textures with vanilla ice cream 
Texturas de chocolate com gelado de baunilha

144€

Wine pairing
Harmonização 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

- Fish soup from our coast** 19€
Sopa de peixe da nossa costa 

Consommé with Vintage Port 20€
Consommé com Porto Vintage 

Crab salad with wasabi mayonnaise €39
Salada de caranguejo com maionese wasabi

Salmon and monkfish carpaccio with lime €38
Carpaccio de salmão e tamboril com lima 

FROM THE SEA DO MAR

- Lobster rice** €68
Arroz de lavagante  

Cod with wild mushrooms and black olives €36
Bacalhau com cogumelos selvagens e azeitona preta 

John Dory Fish fillet with seaweed and clam risotto €39
Filete Peixe Galo com risotto de alga e ameijoas 

Fish of the Day suggestion with Mediterranean vegetables, sweet potato, caper and cherry tomato €45
Sugestão de Peixe do Dia com legumes mediterrâneos, batata doce, alcaparra e tomate cherry 

FROM THE LAND DA TERRA

- Suckling pig with orange chutney and potato soufflé** €36
Leitão com chutney de laranja e soufflé de batata 

“Barrosã” Veal with parsley and lemon emulsion €49
Vitela Barrosã com emulsão de salsa e limão

Hare pie with truffle, mushrooms, thyme and Mediterranean vegetables €55
Tarte de lebre com trufa, cogumelos, tomilho e legumes mediterrâneos

Lamb carré with countryside flavors and rosemary sauce €46
Sela de borrego com sabores do campo e molho de alecrim 



VEGAN

Parmesan gnocchi with tomato sauce and basil Gnocchi de parmesão com molho de tomate e manjeriço		€37
Roasted eggplant with Mediterranean flavors Beringela assada com sabores do Mediterrâneo		€39
Our celery with cauliflower purée and wild mushrooms O nosso aipo com puré de couve-flor e cogumelos selvagens		€41

DESSERTS SOBREMESAS

Cheese selection Seleção de queijos		€6 Per piece Por peça
“Abade de Priscos” pudding with cinnamon ice cream Pudim Abade de Priscos com gelado de canela		€16
Chocolate textures with vanilla ice cream Texturas de chocolate com gelado de baunilha		€17
Citrus fruits harmony with tangerine ice cream Harmonia de citrinos com gelado de tangerina		€15
Passion fruit crème brûlée with caramel ice cream and crunchy tile Crème brûlée de maracujá com gelado de caramelo e telha crocante		€16



GLUTEN free SEM GLUTEN



LACTOSE FREE SEM LACTOSE



VEGETARIAN VEGETARIANO



VEGAN

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.