



S E T E A I S

M E N U



SETEAIS TASTING MENU

MENU DE DEGUSTAÇÃO SETEAIS

Amuse-bouche

Fish soup from our coast “Seteais 2021”
Sopa de peixe da nossa costa “Seteais 2021”

Or Ou

Shrimp ravioli with stewed cabbage and shellfish sauce
Raviolis de camarão com couve estufada e molho de crustáceos

Daily selection of fish by the Chef
Seleção de peixe do dia pelo Chef

Or Ou

Suckling pig confit with tomato chutney, passion fruit and Soufflé potato
Leitão confitado com chutney de tomate, maracujá e batata Soufflé

Cheese selection
Seleção de queijos

Or Ou

Passion fruit Brûlée with chocolate textures
Brûlée de Maracujá com texturas de chocolate

Petits fours

€59

Wine Pairing
Harmonização de Vinhos

€36

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.



ROYAL TASTING MENU

MENU DE DEGUSTAÇÃO REAL

Amuse-bouche

Scallop with lentils, sesame and pak choi
Vieira com lentilhas, sésamo e pak choi

Daily selection of fish by the Chef
Seleção de peixe do dia pelo Chef

Lamb loaf with textured polenta and lemon
Carré de cordeiro com polenta em texturas e limão

Or Ou

Reinvented Filet Mignon Rossini
Filet Mignon Rossini reinventado

Cheese selection
Seleção de queijos

Chocolate and caramel surprise with pistachio ice cream
Surpresa de Chocolate e caramelo com gelado de pistácio

Petits fours

€98

Wine Pairing
Harmonização de Vinhos

€54

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.



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

Tiger prawn salad with mango ravioli, coconut and balsamic vinaigrette €32
Salada de camarão tigre com ravioli de manga, coco e vinagrete de balsâmico

Scallop with lentils, sesame and pak choi €29
Vieira com lentilhas, sésamo e pak choi

Foie gras terrine with popcorn, chocolate and its Financier €29
Terrina de Foie gras com pipoca, chocolate e seu Financier

Partridge salad with egg and raspberry vinaigrette €28
Salada de perdiz com ovo e vinagrete de framboesas

Fish soup from our coast “Seteais 2021” €19
Sopa de peixe da nossa costa “Seteais 2021”

Green broth with crayfish and Foie gras €36
Caldo verde com lagostim e Foie gras

FROM THE SEA
DO MAR

Royal snapper with oysters and cucumber, Colares white wine sauce €39
Pargo real com ostras e pepino, molho de vinho branco Colares

Cod au gratin with red peppers on smoked Brandada €29
Bacalhau gratinado com pimentos vermelhos sobre brandada fumada

Daily selection of fish with autumn mushrooms and shellfish sauce €35
Seleção de peixe do dia com cogumelos de outono e molho de crustáceos

Shrimp ravioli with stewed cabbage and shellfish sauce €32
Raviolis de camarão com couve estufada e molho de crustáceos

Minestrone Octopus with “Coconut” bean €35
Polvo em Minestrone com feijão “Coco”

VAT included at the current legal rate.
Please inform us, in case of any food restriction, allergies or preference for ethnic food.
The courses stated in this menu may be shared with additional 30% cost over the course’s rate.

IVA incluído à taxa legal em vigor.
Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferência por alguma comida étnica, por favor informe-nos.
Os itens presentes neste menu podem ser partilhados com um custo adicional de 30% sobre o preço do prato.



FROM THE LAND
DA TERRA

Lamb loaf with textured polenta and lemon €38
Carré de cordeiro com polenta em texturas e limão

Reinvented Black Angus Tournedos Rossini €42
Tornedó Rossini Black Angus reinventado

Suckling pig confit with tomato chutney, passion fruit and Soufflé potato €33
Leitão confitado com chutney de tomate, maracujá e batata soufflé

Partridge rice €33
Arroz de Perdiz

DESSERTS
SOBREMESAS

Cheese selection €6 Per piece
Seleção de queijos Por peça

Passion fruit Brûlée with chocolate textures €15
Brûlée de Maracujá com texturas de chocolate

Fontanelas apple pie and caramel ice cream €15
Tarte de maçã de Fontanelas e gelado de caramelo

Our lemon tart with basil ice cream €15
A nossa tarte de limão com gelado de manjerição

Chocolate and caramel surprise with pistachio ice cream €16
Surpresa de Chocolate e caramelo com gelado de pistácio

Deconstructed “Black Forest” with Kirsch ice cream €17
“Floresta Negra” desconstruída com gelado de Kirsch

VAT included at the current legal rate.
Please inform us, in case of any food restriction, allergies or preference for ethnic food.
The courses stated in this menu may be shared with additional 30% cost over the course’s rate.

IVA incluído à taxa legal em vigor.
Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferência por alguma comida étnica, por favor informe-nos.
Os itens presentes neste menu podem ser partilhados com um custo adicional de 30% sobre o preço do prato.