



Couvert – Cesto de pães variados, manteiga de cabra e noz, pasta de azeite perfumada com coco, tapenade de tomate seco e *amuse-bouche* preparado diariamente pelo Chef

Couvert – Assorted breads, goat and nuts butter, olive oil cream with coconut, dry tomato tapenade and amuse-bouche of the day prepared by the Chef

€ 5,00

PARA COMEÇAR / TO START

Sopa de peixe da nossa costa, *rouille* e telha de pão saloio
Portuguese fish soup € 13,00

Foie gras braseado, frutos silvestres, maçã e puré de manga
Braised foie gras, wild fruit, apple and mango purée € 16,50

Camarão, mexilhão e lula em caldo de bulhão pato, salicórnia e tomate confit
Shrimp, mussel and squid with garlic and olive oil sauce and confit tomato € 14,90

Salada de legumes da quinta, vinagrete de laranja e iogurte
Vegetables salad with orange vinaigrette and yoghurt € 13,50

Faisão e perdiz em terrina, vinho de colares, pêra e compota de figo
Pheasant and partridge terrine, Colares wine, pear and fig jam € 15,50

DO MAR / FROM THE SEA

Pregado, carolino de mexilhão e choco, curgete, cenoura, molho de citronela
Turbot with mussel and cuttlefish rice, zucchini, carrot and citric sauce € 29,50

Pargo, pack choi, batata defumada, sucos de caldeirada
Couch sea bream, pack choi, smoked potato, fish stew € 29,00

Bacalhau “á nossa maneira” (bacalhau corado, batata confitada, presunto crocante e maionese de pimento)
Codfish (braised codfish, confit potato, crispy smoked ham and bell pepper mayonnaise) € 30,00

Camarão tigre, risoto crocante de coentros, ervilha e glace de marisco
Tiger prawn, crispy coriander risotto, pea and shellfish sauce € 43,00

Polvo, esparregado de grelos, pimento, chips de alho e molho de paprika
Octopus, creamed turnip-tops, pepper, garlic chips and paprika sauce € 33,00

DO CAMPO PARA A MESA / FARM TO THE TABLE

Leitão, puré de couve-flor, espinafres e molho de laranja
Suckling pig, cauliflower purée, spinach and orange sauce € 23,00

Magret de pato, abóbora, amêndoa e molho de ameixa
Roasted duck magret, pumpkin, almond and plum sauce € 24,00

Fillet de borrego, crosta de ervas frescas, beringela, aipo e molho de hortelã
Lamb fillet, fresh herbs crust, eggplant, celery and peppermint sauce € 28,00

Lombo de novilho, batata anna, espargos, molho de vinho do porto
Beef, potato anna and asparagus with port wine sauce € 32,00

VEGETARIANO / GO GREEN

Carolino de batata doce, rúcula, *salsifis* e cogumelos
Sweet potato risotto, aragula, salsifis and mushrooms € 20,00



O GRANDE FINAL / THE GRAND FINALE

Feulletine de chocolate negro, cobertura de cacau, espuma de laranja e gelado de nata <i>Dark chocolate feulletine covered with cocoa, orange foam and fresh cream ice-cream</i>	€ 13,50
Parfait de framboesa e seu cremoso, pistacho e sorbet de maracujá <i>Raspberry parfait, pistachio and passionfruit sorbet</i>	€ 11,50
Pudim de maçã de Fontanelas, crumble de amêndoa e gelado de canela <i>Pudding with regional apples, almond crumble and cinnamon ice-cream</i>	€ 11,00
Fruta impregnada, baunilha, coentros e gelado de frutos silvestres <i>Fresh fruit, vanilla, coriander and wild fruits ice-cream</i>	€ 10,50
Sortido de queijos <i>Selection of cheese</i>	€ 17,00

TASTING MOMENTS...

SETEAIS FLAVOURS - Mínimo 2 pessoas / Minimum 2 people

Sopa de peixe da nossa costa, rouille e telha de pão saloio
Portuguese fish soup

Bacalhau “á nossa maneira” (bacalhau corado, batata confitada, presunto crocante e maionese de pimento)
Codfish (braised codfish, confit potato, crispy smoked ham and bell pepper mayonnaise)

Leitão, puré de couve-flor, espinafres e molho de laranja
Suckling pig, cauliflower purée, spinach and orange sauce

Pudim de maçã de Fontanelas, crumble de amêndoa e gelado de canela
Pudding with regional apples, almond crumble and cinnamon ice-cream

€ 65,00 pp

ROYAL TASTING - Mínimo 2 pessoas / Minimum 2 people

Foie gras braseado, frutos silvestres, maçã e puré de manga
Braised foie gras, wild fruit, apple and mango purée

Camarão, mexilhão e lula em caldo de bulhão pato, salicórnia e tomate confit
Shrimp, mussel and squid with garlic and olive oil sauce and confit tomato

Pargo, pack choi, batata defumada, sucos de caldeirada
Couch sea bream, pack choi, smoked potato, fish stew

Fillet de borrego, crosta de ervas frescas, beringela, aipo, molho de hortelã
Lamb carré, fresh herbs crust, eggplant, celery and peppermint sauce

Feulletine de chocolate negro, cobertura de cacau, espuma de laranja e gelado de nata
Dark chocolate feulletine covered with cocoa, orange foam and fresh cream ice-cream

€ 85,00 pp

Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferência por alguma comida étnica, por favor informe-nos

Please inform us, in case of any food restriction, allergies or preference for an ethnic food.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

No dishes, food or drink, including appetizers provided under the cover charge, may be charged for if the client does not request or consume them.

I.V.A. incluído à taxa legal em vigor

Existe Livro de Reclamações

Dress Code