

# LA CARTE



## SAUMON DE NORVEGE MARINÉ

Endives et Betteraves / Orange

20€

## MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD ET FIGUES

Chutney de fruits de saison / poivre Voatsiperifery / fine gelée au Porto / Brioche dorée

23€

## CANNELLONI D'AVOCAT ET CRABE ROYAL

Pomme verte/ Caviar Oscière / Yuzu

25€

## CREME CHAUDE DE CRUSTACES

Crevettes roses de nos côtes / Parfumé au Combava et Citronnelle

21€

## GAMBAS 'CARABINEIRO'

Cuites en Eau de Mer / Percebes / Algues / Citron Vert

25€

## OEUF DE POULE BIO CUIT MOLLET

Foie Gras poêlé / Poire / Poireaux étuvés / Huile de Truffe

24€



## TORTELLINI (VEG)

Fromage / Betterave / Chou de Bruxelles / Châtaigne / Compote de pomme / Sauce à la noix

23€

## BLANC DE MORUE POCHÉE

Pata Negra / Choux vert Galice / Purée de pois chiche au Brocolis Rave / Légumes d'Automne

29€

## NOIX DE ST JACQUES D'ATLANTIQUE RÔTIÉS

Arroz' de Carabineiros et algues/ salicornes / sauce au fenouil de mer

34€

## FILETS DE SOLE

Purée de Panais / Poireaux / Sauce Palourdes / Gnocchis aux Herbes

37€

## COCHON DE LAIT

Shupfnudels' de Patate douce / Chou-Fleur et Chou rouge/ Jus de Cochon Balsamique

29€

## AGNEAU DES PYRENÉES RÔTI AUX HERBES

Gnocchis de Polenta / Râgout de haricots / Fèves / Tomate séchée / Jus réduit à la Saugue

33€

## FILET de BŒUF 'BLONDE DE GALICE'

Purée de Patate douce Violette / Cèpes / Cèleri Rave / jus au vin de Touriga

37€



## DINNER – à la Carte



### MARINATED SALMON FROM NORWAY

Endives / Beetroot / Orange

20€

### TERRINE OF DUCK FOIE GRAS WITH FIGS

Seasonal Fruits' chutney / Voatsiperifery pepper / Fine Port jelly / toasted Brioche'

23€

### CANNELLONI WITH KING CRAB

Avocado / Green apple / Oscietre Caviar / Yuzu

25€

### SHELLFISH 'S WARM SOUP

With small prawns / Lime Kaffir

21€

### 'CARABINEIRO PRAWN

Sea Lettuce / Goose barnacle / Lime

25€

### SOFT BOILED ORGANIC EGG

Foie Gras / Pears / steamed Leeks / Truffle's oil

24€



### TORTELLINI PASTA (VEG)

Cheese / Beetroot / Brussels sprout / Chestnuts/ Green apple stew / Walnuts sauce

23€

### POACHED COD

Pata Negra ham / Galicia green cabbage / Chickpea Purée with rapini / Vegetables

29€

### ROASTED ATLANTIC SCALLOPS

Prawn's Rice & seaweed / Salicornia / Samphire sauce

34€

### SOLE'S FILET

Parsnips purée / Leeks / Gnocchis with fresh herbs / Clams sauce

37€

### SUCKLING PIG

Red Cabbage / Cauliflower purée / Sweet potatoes Finger noodles / Balsamic pepper sauce

29€

### PYRENEAN RACK OF LAMB

Braised Shoulder / Polenta / Stew of beans / Broad Beans / dried Tomatoes / Sage sauce

33€

### TOURNEDOS' FILET OF GALICIAN BEEF

Purple Sweet Potatoes purée / Ceps / Celeriac / Carrots / Port Wine sauce

37€



# LES DESSERTS



## CHEESES

Lettuce heart with fresh herbs / Dried fruit jam / Toasted bread with nuts and dry fruits

### FROMAGES

*Salade Laitue aux Herbes / Confiture de cerises au Porto / Pain aux fruits secs*

15€

✦ **QUINTA SANTA EUFÊMIA** *Porto Vintage 2008 – Parada do Bispo Douro - 11.50€ / glass*



## OPUS' WARM CAKE OF CHOCOLATE FROM SANTO DOMINGO

Red Berries fruits / Chocolate Sorbet

### OPUS' TIÈDE AU CHOCOLAT DE SAINT-DOMINGUE

*Fruits Rouges / Sorbet Chocolat*

15€

✦ **H.M. BORGES** *1998 Colheita Harvest Malmsey – Madeira - 12.00€ / glass*



## PROFITEROLES

Pistachio cream / Raspberries / Chocolate sauce / Vanilla ice cream

### PROFITEROLES

*Crème à la pistache/ Framboises / Sauce Chocolat / Glace Vanille*

14€

✦ **SOUSA LOPES** – *Petit Manseng – Douro- 9.50€ / glass*



## LEMON TART "CASA VELHA"

Lemon curd/ Merengue / Lime-basil Sorbet

### TARTE CITRON « CASA VELHA »

*Lemon curd/ Meringue / Sorbet citron vert-basilic*

13€

✦ **HERDADE DO ESPORAO** – *Late Harvest – Alentejo - 9.50€ / glass*



## THIN CARAMELIZED APPLE TART

Almond cream / Tatin Caramel juice / Serra' Rosemary honey Ice cream

### FINE TARTE AUX POMMES CARAMÉLISÉES

*Crème d'Amande / Caramel Tatin / Glace au Miel de Romarin*

14€

✦ **TAYLOR'S** *20 years Old Tawny – Porto - 11,50€ / glass*



## HOMEMADE SORBETS & ICE-CREAMS

Seasonal Redberries & Biscuit

*SORBETS ET GLACES CASA VELHA*

*Fruits rouges de Saison*

13€



## Menu EPICURE'

DESIGNED FOR THE WHOLE TABLE ONLY

76€ – Price per person - Couvert : 4.50€ – (Wine pairing 30€/pers.)



MISES EN BOUCHE'



### MARINATED SALMON FROM NORWAY

Endives / Beetroot / Orange

#### **SAUMON DE NORVEGE MARINÉ**

*Endives et Betteraves / Oranges*

OR

### TERRINE OF FRENCH DUCK FOIE GRAS WITH FIGS

Seasonal Fruits' chutney / Voatsiperifery pepper / Fine Port jelly / toasted Brioche'

#### **MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD ET FIGUES**

*Chutney de fruits de saison / poivre Voatsiperifery / fine gelée au Porto / Brioche dorée*



### GRILLED TURBOT FILLET

Parsnips purée / Leeks / Gnocchis with fresh herbs / Mint Sauce

#### **FILET DE TURBOT GRILLÉ**

*Purée de Panais/ Poireaux / Gnocchis aux Herbes / Sauce à la menthe*



### TOURNEDOS' FILET OF GALICIAN BEEF

Purple Sweet Potatoes purée / Ceps / Celeriac / Carrots / Port Wine sauce

#### **FILET DE BŒUF**

*Purée de Patate douce violette / Cépes / Céleri Rave/ Jus au vin de Porto*



PRÉ- DESSERT



### PROFITEROLES

Pistachio cream / Raspberries / Chocolate sauce / Vanilla ice cream

#### **PROFITEROLES**

*Crème à la pistache/ Framboises / Sauce Chocolat / Glace Vanille*



## Menu SIGNATURE'

DESIGNED FOR THE WHOLE TABLE ONLY

Surprise of 6 courses, inspired and according Seasonal products

105€ Price per person - Couvert : 4.50€

(Wine pairing 42€/pers.)



Please let us know if you have any food allergies

No dish, food or drink, including the couvert, may be charged if not requested or consumed by the customer

All prices include 13% VAT - We have a complaints book

## JANTAR - à la Carte'



### SALMÃO DA NORUEGA

Marinado / Endivia / Beterraba / Laranja

20€

### FOIE GRAS DE PATO FRANCÊS MI-CUIT' COM FIGOS

Chutney de frutas da Epoca / Pimenta Voatsiperifery / Geleia de Porto / pão brioche

23€

### CANNELONI DE CARANGUEIJO REAL

Abacate / Maça verde / Caviar Oscière / Yuzu

25€

### SOPA CREMOSA DE CRUSTÀCEO

Pequenos Camarões da costa / Lima Kaffir

21€

### CARABINEIRO

Cozido em Água do mar / Percebes / Alface do mar / Lima

25€

### OVO BIO COZIDO 64°

Foie gras / Pêras / Alho francês / Óleo de Trufa

24€



### TORTELLINIS (VEG)

Queijo / Beterraba / Couve de "Bruxelas" / Castanha / Compota de maçã verde/ Nozes

23€

### BACALHAU MEIA CURA

Pata negra / Couve-Galega / Puré de grão com grelos / Legumes

29€

### VIEIRAS DO ATLANTICO ASSADAS

Arroz de Carabineiros e Algas / Folhas Halofitas / Molho de Funcho do Mar

34€

### FILETES DE LINGUADO

Puré de Pastanica / Alho francês / Ameijoas / Gnocchis com Ervas frescas

37€

### LEITÃO

Shupfnudels de Batata doce/ Couve-Flor e Couve roxa/ Molho Balsâmico com pimenta

29€

### BORREGO DOS PIRENÉUS ASSADO

Gnocchis de Polenta cremosos / Favas / Estufado de Feijão / Tomate seco / Salva

33€

### LOMBO 'TOURNEDOS' DE VACA GALEGA

Puré de Batata doce Violeta / Cogumelos / Aipo / Cenouras / Molho de vinho Porto

37€



## Menu EPICURE'

SERVIDO PARA TODOS OS CONVIDADOS DA MESMA MESA

76€ – Preço por pessoa – Couvert: 4.50€ – (Harmonização com Vinhos ao copo: 30€/pessoa)



MISES EN BOUCHE'



**SALMÃO DA NORUEGA** *Endivia / Beterraba/ Laranja*

**SAUMON DE NORVEGE** *Endive / Beterrave/ Orange*

OU

**FOIE GRAS DE PATO FRANCÊS MI-CUIT' COM FIGOS**

*Chutney de frutas da Época / Pimenta Voatsiperifery / Geleia de Porto / pão brioche*

**MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD ET FIGUES**

*Chutney de fruits de saison / poivre Voatsiperifery / fine gelée au Porto / Brioche dorée*



**PREGADO GRELHADO FILETE**

*Puré de Pastanica / Alho francês / Ameijoas / Gnocchis com Ervas frescas*

**FILET DE TURBOT GRILLE**

*Purée de Panais/ Poireaux / Gnocchis aux Herbes / Sauce á la menthe*



**LOMBO 'TOURNEDOS'**

*Puré de Batata doce Violeta / Cogumelos porcino / Aipo / Molho com vinho Porto*

**FILET DE BŒUF**

*Purée de Patate douce violette / Cépes / Céleri Rave/ Jus au vin de Porto*



PRÉ-SOBREMESA



**PROFITEROLES**

*Creme de pistácio / Framboesas / Molho de chocolate / Gelado de Baunilha*

**PROFITEROLES**

*Crème á la pistache/ Framboises / Sauce Chocolat / Glace Vanille*



## Menu SIGNATURE'

SERVIDO PARA TODOS OS CONVIDADOS DA MESMA MESA

Composto por 6 preparações, seguindo a inspiração e os produtos da estação

105€ – Preço por pessoa – Couvert: 4.50€

(Harmonização com Vinhos ao copo: 42€/pessos)

Por favor informe-nos para qualquer alergia alimentar.

Nenhum Prato, Produto Alimentar ou Bebida, incluindo o Couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado

Temos o livro de reclamações

## IGUARIAS DOCES



### QUEIJOS

Mini Alface com Ervas / Doce de frutos secos com vinho do Porto / Tosta com frutos secos

### FROMAGES

*Salade Laitue aux Herbes / Confiture de cerises au Porto / Pain aux fruits secs*

15€

✦ QUINTA SANTA EUFÊMIA *Porto Vintage 2008 – Parada do Bispo Douro - 11.50€ /*

*copo*



### OPUS' QUENTE COM CHOCOLATE DE SANTO-DOMINGO

Frutas vermelhos / Sorbete de Chocolate

*OPUS' TIÈDE AU CHOCOLAT DE SAINT-DOMINGUE*

*Fruits Rouges / Sorbet chocolat*

15€

✦ H.M. BORGES *1998 Colheita Harvest Malmsey – Madeira - 12.00€ / copo*



### PROFITEROLES

Creme de pistácio / Framboesas / Molho de chocolate / Gelado de Vanilla

*PROFITEROLES*

*Crème á la pistache/ Framboises / Sauce Chocolat / Glace Vanille*

14€

✦ SOUSA LOPES – *Petit Manseng – Douro- 9.50€ / copo*



### TARTE de LIMÃO "CASA VELHA"

Creme de limão/ Merengue / Sorbet de limão-manjeriçã

*TARTE CITRON « CASA VELHA »*

*Lemon curd/ Meringue / Sorbet citron-basilic*

13€

✦ HERDADE DO ESPORÃO – *LATE HARVEST – Alentejo - 9.50€ / copo*



### TARTE FINA DE MAÇÃS CARAMELIZADAS

Creme de Amêndoa / Caramelo de Tatin / Gelado com Mel de Alecrim da Serra

*FINE TARTE AUX POMMES CARAMELISÉES*

*Crème d'Amande / Caramel Tatin / Glace au Miel de Romarin*

14€

✦ TAYLOR'S *20 years Old Tawny – Porto - 11,50€ / copo*



SORVETES E GELADOS CASEIROS  
Frutas vermelhos da Época

*SORBETS ET GLACES CASA VELHA*

*Fruits Rouges de Saison 13€*

