

Entradas Starters Vorspeisen

COUVERT € 6,00
Selection of Bread, Butter, Amuse Bouche

RABO DE LAVAGANTE, MANGA, "BISQUE" E CREME DE ABACATE, TELHA DE SÉSAMO
"Sous-Vide" Atlantic Lobster-Tail, Mango, "Bisque", Avocado-Mousse, Sesame Seed Cracker
"Sous-Vide" Atlantik Hummerschwanz, Mango, „Bisque“, Avocado-Mousse, Sesam-Cracker

€ 39,50

MULEJAS SALTEADAS, PURÉ DE PASTINACA, PICKLE DE ABÓBORA "HOKKAIDO"
Sautéed Calfs-Sweetbread, Parsnip-Puree, Pickled "Hokkaido" Pumpkin
Gebratenes Kalbsbries, Pastinaken-Pürre, Gepickelter „Hokkaido“ Kürbis

€ 25,50

CARPACCIO DO LOMBO DE NOVILHO, COM MOLHO DE AZEITE E PARMESÃO
Carpaccio of Filet of Beef with Virgin Olive Oil and Parmesan
Carpaccio vom Rinderfilet mit Virgin-Olivenöl und Parmesan

€ 23,50

VIEIRAS FRÍTAS, FUNCHO MARINADO, MARACUJÁ
Seared Sea Scallops, marinated Fennel, Maracuja Dressing
Sautierte Jakobsmuscheln, marinierter Fenchel, Passionsfrucht Dressing

€ 26,50

FEUILLES DE BRIC RECHEADO COM "FOIE GRAS" E MAÇÃ EM MOLHO DE TRUFA
Tower of Sesame Filo Pastry with warm "Foie Gras" and Apple's on Truffle-Sauce
Gefüllte Sesamblätter mit gebratener "Foie gras" und Äpfel auf Trüffeljus

€ 27,50

"WILLIE'S" RAVIOLI DE MARISCO E PEIXE COM MOLHO DE VERMUTE
"Willie's" Home-made Seafood Ravioli in a Vermouth Cream Sauce
"Willie's" Hausgemachte Meeresfrüchte-Ravioli in Vermute-Sauce

€ 24,50

QUICHE DE QUEIJO SÚIÇO EM MOLHO DE ALHO FRANCÊS
Swiss Cheese Tartlet on creamy Leek Sauce
Souffliertes Käse-Tartlett auf Lauch-Crème Sauce

€ 21,50 (V)

SOPA DE PEIXE COM LEGUMES E AÇAFRÃO
Little Bouillabaisse of Seafood with Saffron Vegetables
Kleine Bouillabaisse von Edelfischen und Safran-Gemüse

€ 21,00

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

Se é alérgico ou intolerante a alguma substância alimentar e se tem dúvidas que esta foi utilizada na preparação ou confeção do produto a consumir, pode solicitar informação a um colaborador.
Regulamento n.º:1169/2011, de 25 de Outubro

We work with all 14 allergens so we cannot guarantee that any Dish is allergen free

Peixe Fish Fisch

LINGUADO COM MOLHO DE MANTEIGA E LIMÃO, LEGUMES E BATATAS NOVAS
Whole Sole pan-fried in Lemon-Butter-Sauce with Herbs, Vegetable and New Potatoes
Im ganzen gebratene Seezunge in Zitronen-Butter Sauce mit Kräutern, Gemüse und Neuen Kartoffeln

€ 41,50

PEIXE GALO EM ESPINAFRE COM MOLHO DE CHAMPAGNE E MOUSSE DE BATATA
Fillet of John Dory on sautéed Spinach with Champagne-Sauce and Potato-Mousse
St.Petersfisch-Filet auf sautiertem Spinat mit Champagne-Sauce und Kartoffel-Mousse

€ 41,00

VIEIRAS SALTEADAS SOBRE RISOTTO DE TRUFFA
Sautéed Sea Scallops on Truffle-Risotto
Sautierte Jakobsmuscheln auf Trüffel-Risotto

€ 42,50

CAMARÕES TIGRE COM MOLHO DE CARIL E ARROZ COM PASSAS
Giant Tiger Prawns on a Light Curry Sauce with Mango and Raisin-Rice
Tiger-Riesencrevetten in leichter Curry Sauce mit Mango und Rosinen-Reis

€ 39,50

Carne Meat Fleisch

PATO FUMADO, MOLHO DE AMORAS, POLENTA DE CACAU, BOLA DE AIPO
Smoked Duck-Breast, Blackberry Sauce, Cacao Polenta, Celeriac
Geräucherte Entenbrust, Brombeeren Sosse, Kakao Polenta, Sellerie

€ 38,50

CARRÉ DE BORREGO, FEIJÃO DE SOJA EDAMAME, MOLHO DE TOMILHO E BATATA GRATINADA
Pink roast Rack of Lamb, Edamame Soja Beans, Thyme-Jus and Gratin Dauphinoise
Rosa gebratenes Lamm Carré, Edamame Soja Bohnen, Thymian-Jus und Kartoffelgratin

€ 42,00

TORNEDÓ DE NOVILHO COM MOLHO DE MADEIRA, LEGUMES E BATATA "RÖSTI"
Grilled Tornado of Beef-Filet in Madeira-Sauce with Vegetables and "Rösti" Potatoes
Gegrilltes Tornado vom Rinderfilet mit Madeira-Sauce, Gemüse und Rösti Kartoffel

€ 41,50

FÍGADO DE VITELA COM PURÉ DE BATATA, "CONFIT" DE CHALOTAS E PÊRAS
Calves-Liver on Potato-Mousse with Confit of Shallots and Pears
Gebratene Kalbsleber an Kartoffelpüree mit Schalotten-Confit und Birnen

€ 35,50

All gratuities added by our generous customers are distributed equally to all of our Staff members

IVA (TAX) Incluído a Taxa em Vigor

½ Plates Extra Charges of 3,00€ p/Plate

Sobremesas Desserts

CRÈME BRÛLÉE COM SORBET DE TORANJA E MIRTILOS MARINADOS

*Crème Brûlée with Grapefruit-Sorbet and marinated Blueberries
Crème Brûlée mit Pampelmuse-Sorbet und marinierten Heidelbeeren*

€ 18,50

“MIL FOLHAS” DE FRAMBOESAS COM MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

*Mille-Feuillet Pastry with Raspberries, White Chocolate Mousse
Raspberry Gel
Mille-Feuillet mit Himbeeren und weißer Schokoladen Mousse
Himbeer-Couli*

€ 17,50

PARFAIT DE MASCARPONE, MOUSSE DE CAFÉ E BAILEYS, DACQUOISE DE AMÊNDOA

*Parfait of Mascarpone, Baileys-Coffee-Crème, Almond Sponge
Mascarpone Parfait, Baileys-Kaffee-Creme, Mandel Biskuit*

€ 18,50

“FONDANT” DE CHOCOLATE, SORBET DE TANGERINA, CURD LARANJA

*Chocolate Fondant, Sorbet of Mandarins, Orange Curd
Schokoladen-Fondant, Mandarinen Sorbet, Orangen Curd*

€ 18,00

CREPE COM MORANGOS “ROMANOFF” GELADO DE CANELA

*Crêpe filled with Strawberries “Romanoff”
White Cinnamon Ice-Cream*

Crêpe gefüllt mit Erdbeeren “Romanoff” Weißes Zimteis

€ 18,50

SELECCÃO DE QUEIJOS, Cheese Selection, Käseauswahl Served with Condiments

*Português Quinta da Serra, French Brie,
Swiss Gruyere, Blue Cheese “Roquefort”*

€ 19,50