

# *Entradas Starters Vorspeisen*

*COUVERT € 4,50*

*Selection of Bread, Butter, Amuse Bouche*

***LULAS E CARABINEIRO EM SALICORNIA COM “DRESSING” DE PIMENTA ROSA E LIMA***  
*Squid “Spaghetti” and “Carabineiro” on Salicornia Alga with Pink-Peppercorns and Lime-Dressing*  
*Tintenfisch “Spaghetti” und Carabineiro auf Salicornia Algen, mariniert mit Rosa Pfeffer und Limonen-Dressing*

*€ 21,50*

***PEITO DE POMBO EM SALADA DE ALCACHOFRAS MARINADAS***

*Pigeon-Breast on Salad of marinated Artichokes*

*Taubenbrust auf Salad von marinierten Artischocken*

*€ 19,50*

***SAPATEIRA MARINADA COM MOLHO “MIL ILHAS” COM “SALSA” DE ABACATE E MANGA***

*Dressed Crab -Meat “Thousand Island “ served with Avocado and Mango-Salsa*

*Mariniertes Taschenkrebsfleisch mit “Tausend Insel Dressing” mit Avocado und Mango-Salsa*

*€ 20,50*

***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 Virgem-Olivenöl und Parmesan*

*€ 19,00*

***VIEIRAS FRÍTAS EM CARPACCIO DE BETERRABA COM MAÇÃ VERDE E CREME DE WASABI***

*Seared Sea Scallops on Beetroot-Carpaccio with green Apple and Wasabi-Cream*

*Sautierte Jacobsmuscheln auf Rote-Bete-Carpaccio mit grünen Äpfel und Wasabi-Creme*

*€ 22,00*

***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*

*€ 22,50*

***“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 Vermouthsauce*

*€ 19,50*

***QUICHE DE QUEIJO COM MOLHO DE ALHO FRANCÊS***

*Swiss cheese Quiche on Leek Crème Sauce*

*Blätterteig-Käsesoufflé auf Lauchcreme*

*€ 17,50 (V)*

***SOPA DE PEIXE COM LEGUMES E AÇAFRÃO***

*Little Bouillabaisse of Seafood with Saffron Vegetables*

*Kleine Bouillabaisse von Edelfischen und Safran-Gemüse*

*€ 16,50*

***Holder of one Michelin\* Star***

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 nº:1169/2011, de 25 de outubro

## *Peixe Fish Fisch*

### **LINGUADO COM MOLHO DE MANTEIGA E LIMÃO, LEGUMES E BATATAS NOVAS**

*Pan-fried Sole in Lemon-Butter-Sauce with Vegetable and New Potatoes  
Gebratene Seezunge in Zitronen-Butter Sauce mit Gemüse und Neuen Kartoffeln*

€ 33,00

### **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*

€ 33,00

### **VIEIRAS SALTEADAS EM RISOTTO DE TRUFFA**

*Sautéed Sea Scallops on Truffle-Risotto  
Sautierte Jacobsmuscheln auf Trüffel-Risotto*

€ 34,50

### **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*

€ 34,50

## *Carne Meat Fleisch*

### **LOMBO DE PORCO IBÉRICO, SUA BOCHECHA ESTUFADA, PURÉ DE MAÇÃ COM MEL E MOSTARDA, BATATA DOCE**

*Filet of Iberian Pork on Purée of Apple, Honey and Mustard with braised Cheek, Sweet Potatoes  
Filet vom Iberico Schwein und seinem geschmortem Bäckchen an Apfel-Honig und Senf Püree, Süß-Kartoffel*

€ 31,00

### **CARRÉ DE BORREGO EM MOLHO TOMILHO, LEGUMES E BATATAS GRATINADAS**

*Pink roast Rack of Lamb with Thyme-Jus, Vegetables and Gratin Dauphinois  
Rosa gebratenes Lammcarré auf Thymian-Jus mit Gemüse und Kartoffelgratin*

€ 33,50

### **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*

€ 33,00

### **FIGADO DE VITELA COM PURÉ DE BATATA, ENCHALOTAS E PÊRAS CARAMELIZADAS**

*Calves-Liver on Potato-Mousse with glazed Shallots and Pears  
Kalbsleber auf Kartoffelpüree mit glacierten Schallotten und Birnen*

€ 29,50

**IVA (TAX) Incluído a Taxa em Vigor**

*½ Plates Extra Charges of 1€  
Service to your Discretion*