

# *Entradas Starters Vorspeisen*

*COUVERT € 6,50*

*Selection of Bread, Butter, Amuse Bouche*

***RABO DE LAVAGANTE, FUNCHO MARINADO, MARACUJÁ, CREME DE ABACATE, BISQUE DE LAVAGANTE***

*“Sous-Vide” Atlantic Lobster-Tail, Fennel, Maracujá, Avocado-Mousse, Lobster-Bisque  
“Sous-Vide” Atlantik Hummerschwanz, Fenchel, Passionsfrucht, Avocado-Mousse, Hummer--Bisque*

*€ 41,00*

***VIEIRAS FRÍTAS, CARPACCIO DE BETERRABA, MAÇÃ VERDE, RAMA DE AIPO, CREME DE “WASABI”***

*Seared Sea Scallops, Beetroot-Carpaccio, green Apple and Celery, “Wasabi” Creme  
Sautierte Jacobsmuscheln, Rote-Bete-Carpaccio, grüner Apfel und Staudensellerie, “Wasabi” Creme*

*€ 28,50*

***CARPACCIO DE LOMBO DE NOVILHO, MOLHO DE AZEITE E TRUFA, PARMESÃO, PINHÕES***  
*Carpaccio of Filet of Beef, Virgin Olive Truffel-Oil, Parmesan, Pine Nuts  
Carpaccio vom Rinderfilet mit Virgim-Olive-Trüffelöl, Parmesan, Pinien Kerne*

*€ 26,00*

***PEITO DE PATO FUMADO, ENDÍVIAS, LARANJA, NOZES CARAMELIZADAS***  
*Warm smoked Duck-Breast on Chicory, Orange Segments, Caramelized Walnuts  
Warm geräucherte Entenbrust auf Chicorée, Orangen-Filets, Karamellisierte Walnüsse*

*€ 27,00*

***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  
Sesamblätter gefüllt mit gebratener “Foie gras” und Apfel an Trüffeljus*

*€ 29,50*

***“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*

*€ 26,50*

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

*€ 23,00 (V)*

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

***Little Bouillabaisse of Seafood with Saffron Vegetables***  
***Kleine Bouillabaisse von Meeresfischen und Safran-Gemüse***

**€ 22,00**

**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, ESPARGOS VERDE E BATATAS NOVAS**  
*Whole Sole pan-fried in Lemon-Butter-Sauce with Herbs, Green Asparagus and New Potatoes*  
*Im ganzen gebratene Seezunge in Zitronen-Butter Sauce mit Kräutern, Grüner Spargel und Neuen Kartoffeln*

€ 45,50

**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*

€ 44,50

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

€ 45,50

**CAMARÕES TIGRE COM MOLHO DE CARIL, MANGA 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*

€ 43,00

## *Carne Meat Fleisch*

**LOMBO DE VITELA BRANCA, RAGOUT FIN COM COGUMELOS, GNOCCHI**  
*Medallion of Veal-Filet, "Ragout Fin" with Mushrooms, Gnocchi*  
*Medaillon vom Kalbs-Filet „Ragout Fin“ mit Pilzen, Gnocchi*

€ 44,50

**CARRÉ DE BORREGO, TUBÉRCULOS, MOLHO DE TOMILHO E BATATA GRATINADA**  
*Pink roast Rack of Lamb, Roasted Roots-Vegetables, Thyme-Jus and Gratin Dauphinoise*  
*Rosa gebratenes Lamm Carré, Wurzelgemüse, Thymian-Jus und Kartoffelgratin*

€ 47,00

**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*

€ 46,00

**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*

**€ 38,50**

**All gratuities added by our generous customers are distributed equally to all of ours 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**