

Entradas Starters Vorspeisen

COUVERT € 4,50

Selection of Bread, Butter, Amuse Bouche

“CANNELLONI” DE SAPATEIRA E ANANÁS, SALADA DE FUNCHO E CREME DE ABACATE

*“Cannelloni” of Crab and Pineapple with Fennel-salad and Avocado-Crème
„Cannelloni“ vom Taschenkrebs und Ananas mit Fenchel-Salat und Avocado-Creme*

€ 24,50

PEITO DE PATO FUMADO EM ENDIVIAS, PICKLE DE PÊSSEGOS, MAIONESE DE CARDAMOMO

*Warm smoked Duck-Breast on Chicory, Pickled Peaches, Cardamom Mayonnaise
Warm geräucherte Entenbrust auf Chicorée, Gepickelter Pfirsich, Kardamom Mayonnaise*

€ 21,50

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*

€ 19,80

VIEIRAS FRÍTAS COM BETERRABA E MAÇÃ VERDE, MOLHO LEVE DE WASABI

*Seared Sea Scallops on Beetroot with green Apple and Wasabi-Sour-Cream
Sautierte Jakobsmuscheln auf Rote-Bete mit grünen Äpfel und Wasabi-Sauerrahm*

€ 23,00

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*

€ 24,00

“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*

€ 21,50

QUICHE DE QUEIJO SÚIÇO EM MOLHO DE ALHO FRANCÊS

*Swiss Cheese Tartlet on creamy Leek Sauce
Souffliertes Käse-Tartlett auf Lauch-Crème Sauce*

€ 19,00 (V)

SOPA DE CATAPLANA ALGARVIA

*Little “Cataplana” Soup, Algarve Style
Kleine „Cataplana“ Suppe von der Algarve*

€ 16.50

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

Peixe Fish Fisch

FILETE DE PREGADO EM MASSA DE FILO, "BÉARNAISE" DE LAVAGANTE, ESPARGUETE DE LEGUMES

Filet of Turbot in Filo-Pastry with Lobster-Béarnaise and Vegetables Spaghettis
Steinbutt-Filet im Strudelteig mit Hummer-Béarnaise und Gemüse-Spaghetti

€ 33,50

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

€ 33,00

VIEIRAS SALTEADAS SOBRE RISOTTO DE TRUFFA

Sautéed Sea Scallops on Truffle-Risotto
Sautierte Jakobsmuscheln 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

SUPREMO DE PINTADA COM MOLHO DE FOIE GRAS, COUSCOUS DE PINHÕES E CORINTOS

Supreme of Guinea Fowl with Foie Gras Sauce, Couscous of Pine-Nuts and Korinten
Supreme vom Perlhuhn auf Foie Gras-Sauce mit Pinien-Korinthen Couscous

€ 31,50

CARRÉ DE BORREGO COM FAVAS, MOLHO DE TOMILHO E BATATAS GRATINADAS

Pink roast Rack of Lamb with Broad Beans, Thyme-Jus and Gratin Dauphinoise
Rosa gebratenes Lammcarré mit Favre-Bohnen, Thymian-Jus 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

€ 33,50

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

€ 29,50

IVA (TAX) Incluído a Taxa em Vigor

½ Plates Extra Charges of 2€ p/Plate
Service to your Discretion

Cafés Coffee Kaffee

Served with Homemade Petit Fours

Espresso, Espresso

€ 4,20

Cappuccino or Coffee w/Milk

€ 4,60

Irish Coffee, Royal Coffee, Calypso Coffee

€ 8,50

Dessert-Wine

Quinta de Camarate Sweet, Copo, p/Glass

€ 5,70

Monte da Ravasqueira, Late Harvest, 2017 Copo, p/Glass

€ 9,50

Château de L'École, Sauternes, 2010, Copo, p/Glass

€ 10,70

PORTO BRANCO "DALVA" COLHEITA 2007, Copo, p/Glass

€ 8,50

PORTO CALÉM VELHOTES TAWNY, Copo, p/Glass

€ 5,00

PORTO "TAYLORS" L.B.V. 2014, Copo, p/Glass

€ 6,70

PORTO PORTAL COLHEITA 2004, Copo, p/Glass

€ 10,70

Also Bottles or ½ Bottles of Port-Wine and L.H. available

IVA (TAX) Incluído a Taxa em Vigor

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*

€ 16,50

MIL FOLHAS DE MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO E COCO, MARACUJÁ E MANGA FRESCA

*Mille-Feuillet Pastry with white Chocolate Mousse and Coconut,
Passion-Fruit and Mango*

*Mille-Feuillet mit weißer Schokoladen Mousse und Kokosnuss
Passionsfrucht und Mango*

€ 15,50

CEREJAS EM VINHO DO PORTO E ESPECIARIAS, GELADO DE BAUNILHA

*Warm Cherries in spiced Port-Wine with Vanilla-Ice-Cream
Warme Gewürz-Portwein-Kirschen und Vanille-Eiscreme*

€ 16,00

“FONDANT” DE CHOCOLATE, COULI DE FRAMBOESA, SORBET FRUTOS VERMELHOS E CREME MENTA

*Warm Chocolate Fondant with Sorbet of Red Berries,
Raspberries-Coulis, Peppermint-Cream*

*Warmes Schokoladen-Fondant mit Sorbet von Roten Beeren,
Himbeer-Coulis, Pfefferminz-Creme*

€ 16,50

CREPE COM MORANGOS “ROMANOFF” E GELADO DE CANELA

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

Crêpe gefüllt mit Erdbeeren “Romanoff” und weißem Zimteis

€ 16,50

SELEÇÃO DE QUEIJOS Cheese Selection Käseauswahl

Served with Belongings

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

€ 17,50