

# Bem-vindo ao Amara

## *Welcome to Amara*

No Amara, tudo se resume à experiência total.  
O Chef Nelson Candeias e a sua equipa convidam-no a criar o seu próprio menu de degustação, para uma experiência gastronómica inesquecível.

*At Amara it's all about the total experience.  
Chef Nelson Candeias and his team invite you to create your own tasting menu for an unforgettable culinary journey.*

### 3-Course Menu

2 Pratos + Sobremesa  
*2 Dishes + Dessert*

55€

Harmonização de Vinhos Opcional  
*Optional Wine Pairing*

30€

### 4-Course Menu

3 Pratos + Sobremesa  
*3 Dishes + Dessert*

65€

Harmonização de Vinhos Opcional  
*Optional Wine Pairing*

35€

**Couvert**

3€

love. food. wine

Ganache de Foie Gras com Texturas de Beterraba,  
servido com Brioche Tostado  
*Foie Gras Ganache with Beetroot Textures,  
served with Toasted Brioche*

Salada de Camarão Tigre, Puré de Abacate, Ovas de Truta e Manga  
*Tiger Prawn Salad, Avocado Purée, Trout Roe and Mango*

Ganache de Sardinha, Salada de Sapateira e Espuma de Gaspacho  
*Sardine Ganache, Crab Salad and Gazpacho Foam*

Dumplings de Cogumelos e Gengibre, Puré de Cogumelo,  
Presunto Ibérico, Espuma de Wasabi e Caldo de Pernil  
*Mushroom and Ginger Dumplings, Mushroom Purée,  
Iberian Prosciutto, Wasabi Foam and Ham Hock Broth*

Sopa de Topinambur com Azeite de Trufa e Tartelete de Cogumelos 🍄  
*Topinambur Soup with Truffle Oil and Mushroom Tartlet*

Abóbora Butternut Assada 🍂  
com Tortellini de Ricota e Beurre Blanc de Espumante  
*Roasted Butternut Squash  
with Ricotta Tortellini and a Sparkling Wine Beurre Blanc*

Bife de Aipo Assado com Granola, 🍌  
Emulsão de Alho Fermentado e Espuma de Batata  
*Roasted Celeriac Steak with Granola,  
Fermented Garlic Emulsion and Potato Foam*

Filete de Linguado Recheado com Camarão,  
Puré de Cenoura, Courgette Grelhada e Molho de Coco e Cenoura  
*Fillet of Sole Stuffed with Prawns, Carrot Purée,  
Grilled Courgette and a Coconut and Carrot Sauce*

Bacalhau Cozido a Baixa Temperatura,  
Noisette de Legumes, Puré De Aipo e Dashi Beurre Blanc  
*Slow-Cooked Cod, Vegetable Noisette,  
Celeriac Purée and a Dashi Beurre Blanc*

Risoto de Sapateira, Pregado ao Vapor,  
Gamba da Costa e Emulsão de Coentros  
*Crab Risotto, Steamed Turbot,  
Prawn and a Coriander Emulsion*

Robalo Corado, Feijão Verde, Puré de Ervilha,  
Salada de Espinafre e Molho de Milho Doce  
*Seared Sea Bass, Green Beans, Pea Purée,  
Spinach Salad and a Sweet Corn Sauce*

Barriga de Leitão Confitada, Alface Coração Grelhada,  
Puré de Abóbora Butternut, Gel de Laranja, Batata Soufflé e Molho de Pimenta  
*Confit Suckling Pig Belly, Grilled Gem Lettuce,  
Butternut Squash Purée, Orange Gel, Potato Soufflé and a Pepper Sauce*

Peito de Pintada Corado, Puré de Tupinambor Caramelizado, Batata Pavê,  
Emulsão de Alho Fermentado e Molho de Cidra e Alho Fermentado  
*Seared Guinea Fowl Breast, Caramelised Tupinambor Purée, Potato Pavê,  
Fermented Garlic Emulsion and a Cider and Fermented Garlic Sauce*

Sela de Borrego Corado, servido com Batata Confitada,  
Puré de Cenoura, Beringela e Molho de Estragão e Mostarda em Grão  
*Seared Saddle of Lamb, served with Confit Potato, Carrot Purée,  
Aubergine and a Tarragon and Grain Mustard Sauce*

Picanha Grelhada, Salsify, Puré de Chalotas,  
Shitake, Pimentos Padron e Molho Chimichurri  
*Grilled Rump Cap, Salsify, Shallot Purée,  
Shitake, Padron Peppers and a Chimichurri Sauce*

## **SOBREMESAS | *DESSERTS***

Pudim Abade Priscos  
Avelã Tostada, Crumble e Sorbet de Framboesa  
*“Abade Priscos” Pudding*  
*Toasted Hazelnut, Crumble and Raspberry Sorbet*

Ganache de Yuzu  
Framboesas e Gelado de Iogurte Grego  
*Yuzu Ganache*  
*Raspberries and Greek Yogurt Ice Cream*

Tarte de Caramelo Salgado  
Crumble e Gelado de Café  
*Salted Caramel Tart*  
*Crumble and Coffee Ice Cream*

Cremoso de Chocolate Negro  
Mousse e Gelado de Avelã  
*Dark Chocolate Cremeux*  
*Mousse and Hazelnut Ice Cream*

Seleção de Queijos Portugueses  
*Selection of Portuguese Cheeses*