

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

57€

Harmonização de Vinhos Opcional*
*Optional Wine Pairing**

30€

4-Course Menu

3 Pratos + Sobremesa
3 Dishes + Dessert

67€

Harmonização de Vinhos Opcional*
*Optional Wine Pairing**

35€

Couvert

4€

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*

Cavala Marinada em Citrinos, Puré de Abacate,
Pickle de Pepino e Molho de Granny Smith e Aipo
*Citrus Marinated Mackerel, Avocado Purée,
Cucumber Pickle and a Granny Smith and Celery Sauce*

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*

Courgette Grelhada, Quinoa e Molho de Fermento Assado 🍄
Grilled Courgette, Quinoa and a Roasted Fresh Yeast Sauce

Tamboril Corado, Alho Francês Assado,
Puré de Aipo, Favas e Molho de Alface Romana
*Seared Monkfish, Roasted Leek, Celeriac Purée,
Broad Beans and a Romaine Lettuce Sauce*

Dourada Escalfada, servida com Espargos Brancos,
Tomate Cherry Assado, Emulsão de Coentros e Molho de Amêijoia
*Poached Sea Bream, served with White Asparagus,
Roasted Cherry Tomatoes, Coriander Emulsion and a Clam Sauce*

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*

Cachaço de Porco Estufado em Vinho Tinto,
Espuma de Aipo com Trufa, Cogumelos Salteados e Molho de Vinho Tinto
*Pork Shoulder Braised in Red Wine, Celeriac Foam with Truffle
Sautéed Mushrooms and a Red Wine 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*

Vazia Black Angus Grelhada, Puré de Abóbora,
Dumplings de Batata e Molho Bearnês
*Grilled Black Angus Sirloin, Pumpkin Purée,
Potato Dumplings and a Bearnaise Sauce*

SOBREMESAS | *DESSERTS*

Mousse de Coco com Gelado de Chocolate
Coconut Mousse with Chocolate Ice Cream

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*

Pavlova de Framboesa e Estragão
Raspberry and Tarragon Pavlova

Seleção de Queijos Portugueses
Selection of Portuguese Cheeses

 Vegetariano | *Vegetarian*

IVA Incluído. Lista de Alergénios e Intolerâncias Alimentares disponível a pedido
VAT Included. List of Allergens and Food Intolerances available upon request