# THE FOOD LIST

31/12/2026

MARKET KITCHEN

## CANAPÉS / *WELCOME COCKTAIL*

Ostras
*Oysters*

Mini cones recheados com sapateira
*Mini cones filled with crab*

Palito de tomate seco, parmesão e trufa
*Sundried tomato, parmesan and truffle stick*

## ESTAÇÃO DE PÃO E MANTEIGA / *BREAD AND BUTTER STATION*

Manteiga de laranja e tomilho, manteiga de alho, manteiga fumada
*Orange and thyme butter, garlic butter, smoked butter*

Baguette, pão rústico de fermento natural, pão de centeio
*Baguette, sourdough rustic bread, rye bread*

## CANTINHO DE QUEIJOS E CHARCUTARIA / *CHEESE AND CHARCUTERIE CORNER*

**Charcutaria espanhola e italiana / *Spanish and Italian charcuterie***

*lomo embuchado*, chouriço, salame picante, mortadela, *presunto di Parma*
*lomo embuchado, chorizo, spicy salami, mortadella, prosciutto di parma*

## QUEIJOS / *CHEESE STATION*

Ricotta fresca, parmesão 24 meses, brie trufado, queijo São Jorge, amanteigado
Servidos com fruta fresca, frutos secos, torradas e compotas

Fresh ricotta, 24-month aged Parmesan, truffled Brie, São Jorge cheese, Amanteigado
Served with fresh fruit, nuts, toast and preserves

## SALADAS / *SALADS*

**Salada verde / Green salad**

Laranja, abacate, noz-pecã, queijo azul
*Orange, avocado, pecan, blue cheese*

**Salada de alcachofra / *Artichoke salad***

Burrata, passas, amêndoa torrada
*Burrata, raisin, toasted almond*

**Salada de polvo / *Octopus salad***

Batata, polvo, tomate cherry, hortelã
*Potato, octopus, cherry tomato, mint*

**Seleção de azeitonas / *Selection of olives***

**Patês caseiros / *Dips***

Pasta de atum, pasta de bacalhau, pasta de queijo e trufa
*Tuna dip, cod dip, cheese & truffle dip*

Pâté de frango e sardinha
*Chicken and sardine pâté*

## ESTAÇÃO DE RISOTTO / *RISOTTO STATION*

Risotto de marisco
*Seafood risotto*

Risotto de cogumelos
*Mushroom risotto*

## ESTAÇÃO DE SABORES AO VIVO / *LIVE FLAVOURS STATION*

Rib Eye com 150 dias de maturação a seco
*150-Day Dry-Aged Rib Eye*

Garoupa grelhada, crosta de panko e citrinos, molho *beurre blanc*
*Grilled grouper, citrus panko crust, beurre blanc sauce*

Gravlax de salmão caseiro
*Homemade salmon gravlax*

**Tartares**

Tártaro de novilho maturado a seco
*Dry-aged beef tartare*

**Sushi**

Seleção de maki, nigiri, sashimi
*Selection of maki, nigiri, sashimi*

## ACOMPANHAMENTOS / *SIDES*

Batata assada, legumes assados, puré de batata trufado
*Roasted potato, roasted vegetables, truffle mashed potato*

## SOBREMESAS / *DESSERT*

Tronco de chocolate à Sacher
*Sacher-style chocolate log*

Panettone italiano
*Italian panettone*

Profiteroles de pistácio
*Pistachio profiteroles*

Cheesecake de figos
*Figs cheesecake*

Sonhos de abóbora e laranja
*Pumpkin and orange sonhos*

Trufa de chocolate caseira
*Homemade chocolate truffle*

Iva à taxa legal em vigor. Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar informe-nos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

*VAT at the legal rate in effect. If you have any food allergies or intolerances, please inform us. No dish, food product, or drink, including the couvert, can be charged unless requested by the customer or consumed.*