



COUVERT

Sortido de Pão | Manteiga ao Natural com Pó de Presunto | 4,5€
Azeite com Balsâmico | Azeitonas Marinadas

ENTRADAS

Lapas Grelhadas ao Natural | Manteiga de Alho | Limão 16€
Fresco

Presunto Parma | Figo Marinado | Foccacia Mediterrânea | 13€
Melão

Carpaccio de Polvo | Marinada de Tomate Seco | Tapenade 14€
de Azeitona

Duo de Camarão | Molho Cocktail | Caviar de Wasabi | Creme 16€
de Abacate

Crepe de Legumes | Sweet Chili | Maçã Confitada | Salada 12€
Baby

Ceviche de Banana em 3 Maneiras | Pimentos Pequenho | 10€
Leite Coco

Salada de Funcho | Maçã Verde | Nozes | Húmus de 11€
Beterraba | Crocante Tapioca

SOPAS

Creme de Abóbora Amarela Assada | Crocante de Pão | Pesto 6€
de Beterraba

Sopa de Peixe | Creme de Marisco | Leite de Coco | Trilogia de 8€
Pimentos

RISOTOS

Risoto de Pimentos Confitados Cogumelos frescos Tofu fumado	15€
---	-----

Risoto de Lapas Alga Wakame Coentros Crocante Tinta Choco	17€
---	-----

Risoto de Leitão Assado Alheira Grana Padano Tomate seco	16€
--	-----

MASSAS

Tortellini de Ricota e Espinafres Molho de Tomate Pinhões torrados	15€
--	-----

Raviolli Nero de Salmão Redução de Vinho Branco Laranja Desidratada	17€
---	-----

Lasanha de Carne e Linguiça Molho Napolitano Crocante de Batata-Doce	16€
--	-----

PEIXES

Tataki de Atum | Cebola Caramelizada | Creme de Batata-Doce | Molho de Teriaky 20€

Duo de Espada e Pargo | Banana Crocante | Cuscuz de Lapas e Tomate 24€

Salmão em Massa Folhada | Espinafres | Redução de Laranja e Passas 21€

Bacalhau com Crosta de Ervas | Musseline de Grão | Pimentos Assados 22€

CARNES

Javali na Grelha | Batata com Alecrim | Molho de Frutos Vermelhos | Pera Bêbada 24€

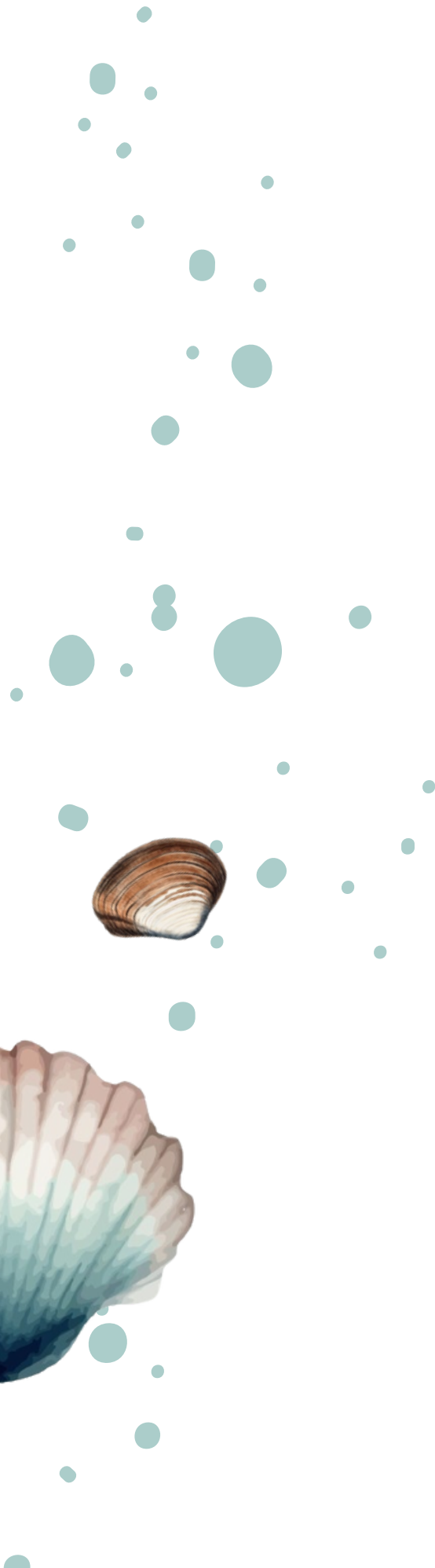
Bife Rossini Clássico | Foie Gras | Rosti com Enchidos | Trufa fresca 24€

Peito de Frango recheado | Molho de Estragão | Batata-Doce | Cogumelos 21€

Bochechas de Porco Preto | Creme de Batata com Pistáchio | Espargos frescos 22€

S O B R E M E S A S

Tarte de Limão desconstruída Merengue crocante Creme de Limão	10€
Bomba de Chocolate Pérolas salgadas Gelado de Maracujá	11€
Semi Frio de Bolo de Mel Mousse de Maracujá Molho de Baunilha	11€
Cheesecake de Requeijão Doce de Abóbora Vinho Madeira	11€
Carpaccio de Ananás marinado Biscoito de Coco Sorvete caseiro	9€
Tábua de Queijo DOP Figos e Damasco marcenados Tostas caseiras	15€



COVER CHARGE

Selection of Breads | Natural Butter with Ham Powder | Olive Oil with Balsamic Vinegar | Marinated Olives 4,5€

STARTERS

Grilled Limpets with Garlic Butter | Fresh Lemon 16€

Parma Ham | Marinated Fig | Mediterranean Foccacia | Melon 13€

Octopus Carpaccio | Dried Tomato marinade | Olive Tapenade 14€

Shrimp Duo | Cocktail Sauce | Wasabi Caviar | Cream of Avocado 16€

Vegetable Crepe | Sweet Chili | Apple confit | Baby Salad 12€

Ceviche of Banana, three ways | Piquillo Peppers | Coconut Milk 10€

Fennel Salad | Green Apple | Walnuts | Beetroot Humus | Crunchy Tapioca 11€

SOUPS

Cream of baked Yellow Squash | Croutons | Beetroot Pesto 6€

Fish Soup | Cream of Shellfish | Coconut Milk | Pimiento Trilogy 8€

RISOTTO

Risotto of Pimiento confit Fresh Mushrooms Smoked Tofu	15€
Limpet Risotto Wakame Alga Cilantro Cuttlefish ink crunch	17€
Roasted Suckling Pig Risotto “Alheira” (Portuguese Sausage) Grana Padano Dried Tomato	16€

PASTAS

Ricotta Cheese and Spinach Tortellini Tomato Sauce Toasted Pine Nuts	15€
Squid ink Ravioli with Salmon White Wine reduction Dehydrated Orange	17€
Beef and Sausage Lasagna Neapolitan Sauce Sweet Potato crunch	16€

FISH

Tuna Tataki | Caramelised Onion | Cream of Sweet Potato | Teriyaki Sauce 20€

Scabbard Fish and Sea Bream Duo | Banana crunch | Limpet and Tomato Couscous 24€

Salmon in Pastry crust | Spinach | Orange and Raisin reduction 21€

Codfish in Herb Pastry | Chickpea Mousseline | Roasted Pimientos 22€

MEAT

Grilled Javali | Potato with Rosemary | Red Berry Sauce | Poached Pear 24€

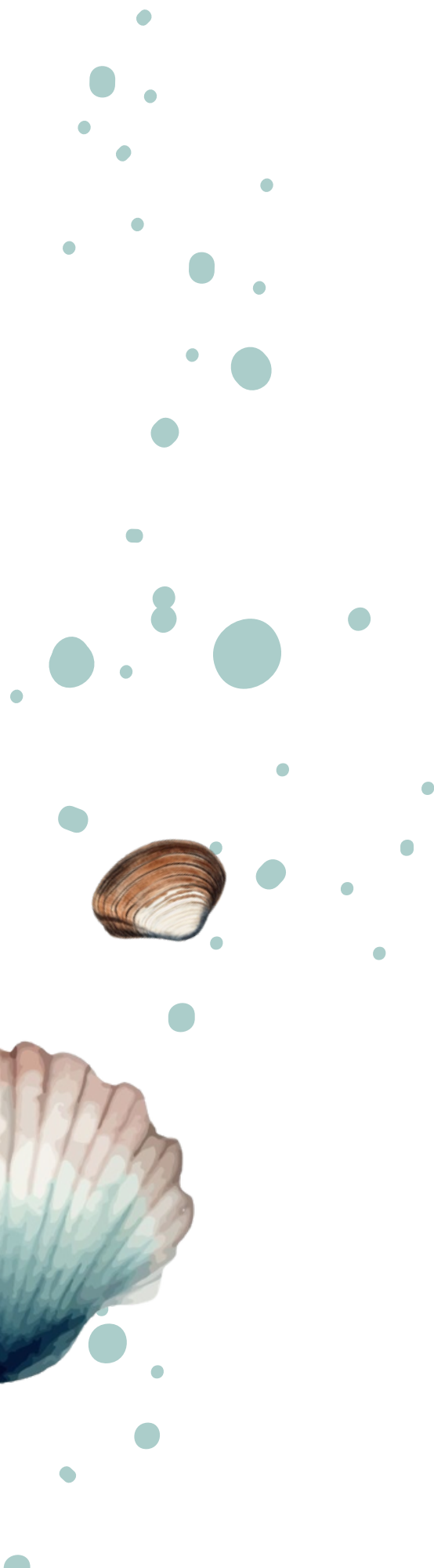
Classic Beef Rossini | Foie Gras | Rosti with Sausage | Fresh Truffle 24€

Stuffed Chicken Breast | Terragon Sauce | Sweet Potato | Mushrooms 21€

Black Pig Cheeks | Cream of Potato with Pistachio | Fresh Asparagus 22€

DESSERTS

Deconstructed Lemon Tart Crunchy Meringue Cream of Lemon	10€
Chocolate Bomb Salt Pearls Passionfruit Ice Cream	11€
Honey Cake Semifreddo Passionfruit Mousse Vanilla Sauce	11€
Cheesecake with Curd Cheese Pumpkin Jam Madeira Wine	11€
Marinated Pineapple Carpaccio Coconut Biscuit Homemade Sorbet	9€
PDO Cheese Board Selection Apricot seasoned with Wine Homemade Toast	15€



COUVERT - GEDECK

Brotauswahl | Naturbelassene Butter mit Schinkenpulver |
Olivenöl mit Balsamico | Marinierte Oliven

4,5€

VORSPEISEN

Naturbelassene gegrillte Napfschnecken | Knoblauchbutter |
Frische Zitrone

16€

Parmaschinken | Marinierte Feigen | Mediterrane Foccacia |
Melone

13€

Carpaccio vom Oktopus | Marinade aus getrockneten
Tomaten | Oliventapenade

14€

Garnelen-Duo | Cocktail-Sauce | Wasabi-Kaviar |
Avocadocreme

16€

Gemüsecrêpe | Süßer Chili | Apfel-Confit | Baby Salat

12€

Bananen-Ceviche auf 3 Arten | Pequiho-Paprika |
Kokosnussmilch

10€

Fenchelsalat | Grüner Apfel | Walnüsse | Rote-Bete-Hummus
| Tapioka-Crunch

11€

SUPPEN

Cremesuppe aus gebratenem gelben Kürbis | Geröstetes
Brot | Rote-Bete-Pesto

6€

Fischsuppe | Meeresfrüchtecreme | Kokosnussmilch |
Paprika-Trilogie

8€

RISOTTO

Konfiertes Paprikarisotto | Frische Champignons |
Geräucherter Tofu 15€

Risotto von Napfschnecken | Wakame-Algen | Koriander |
Tintenkrokant vom Tintenfisch 17€

Risotto vom Spanferkel | Alheira | Grana Padano |
Getrocknete Tomaten 16€

PASTA

Tortellini mit Ricotta und Spinat | Tomatensauce | Geröstete
Pinienkerne 15€

Ravioli Nero vom Lachs | Weißweinreduktion | Getrocknete
Orange 17€

Fleisch-und Wurst-Lasagne | Neapolitaner Sauce |
Süßkartoffel-Krokant 16€

F I S C H

Thunfisch Tataki | Karamellisierte Zwiebel | Süßkartoffelcreme | Teriaky-Sauce 20€

Duo von Degenfisch und Seebrasse | Bananekrokant | Napfschneken und Tomatencouscous 24€

Lachs in Blätterteig | Spinat | Orogen-Rosinen-Reduktion 21€

Kabeljau mit Kräuterkruste | Kichererbsenmusseline | Gebratene Paprika 22€

F L E I S C H

Wildschwein vom Grill | Kartoffeln mit Rosmarin | Rote Fruchtsoße | Trunkene Birne 24€

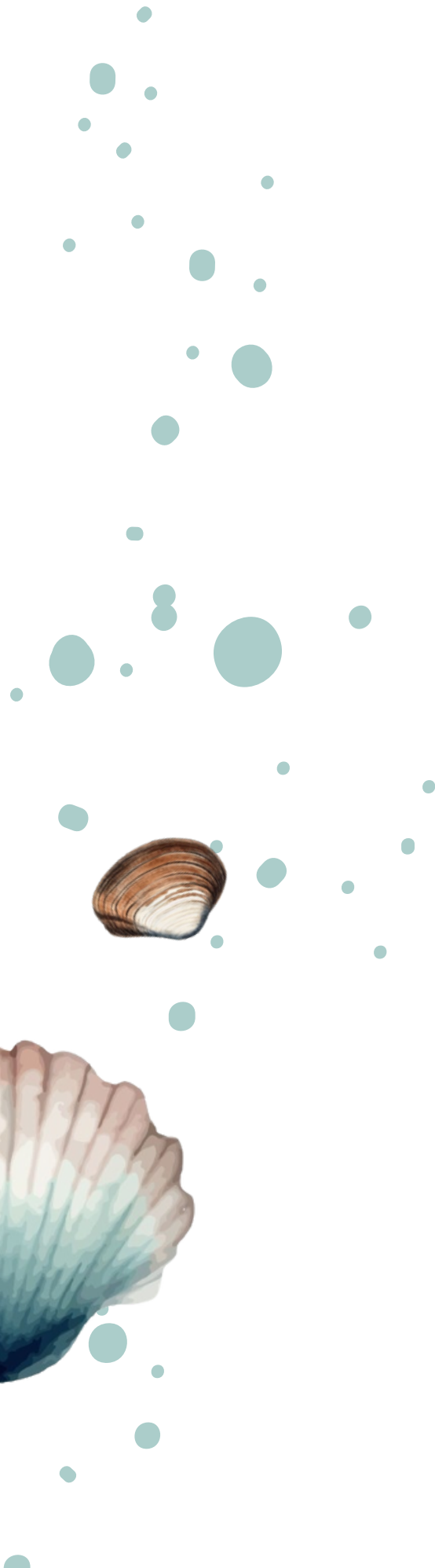
Klassisches Rossini-Steak | Foie Gras | Rosti mit Würstchen | Frischer Trüffel 24€

Gefüllte Hühnerbrust | Estragonsoße | Süßkartoffel | Champignons 21€

Bäckchen vom Schwarzen Schwein | Kartoffelcreme mit Pistazien | Frischer Spargel 22€

DESSERTS

Dekonstruierter Zitronenkuchen Knuspriges Baiser Zitronencreme	10€
Schokoladenbombe Salzperlen Maracuja-Eis	11€
Honigkuchen-Halbgefrorenes Maracujafruchtmousse Vanillesauce	11€
Quark-Cheesecake Süßer Kürbis Madeirawein	11€
Mariniertes Ananas-Carpaccio Kokosbiskuit Hausgemachtes Sorbet	9€
Käseplatte mit g.U. Feigen und in Wein eingelegte Aprikose Hausgemachter Toast	15€



COUVERT

Assortiment de Pain | Beurre Nature avec Poudre de Jambon 4,5€
| Huile d'Olive Balsamique | Olives Marinées

ENTRÉES

Patelles grillées nature | Beurre à l'ail | Citron frais 16€

Jambon de Parme | Figue marinée | Focaccia 13€
méditerranéenne | Melon

Carpaccio de Poulpe | Marinade de Tomates Séchées | 14€
Tapenade d'Olives

Duo de Crevettes | Sauce Cocktail | Caviar de Wasabi | Crème 16€
d'avocat

Crêpe aux Légumes | Sweet Chili | Pomme Confite | Salade 12€
baby

Ceviche de Banane de 3 manières | Poivrons de Piquillo | Lait 10€
de Coco

Salade de Fenouil | Pomme Verte | Noix | Houmous de 11€
Betterave | Croquant de Tapioca

SOUPES

Crème de Courge Rôtie | Pain Grillé | Pesto de Betterave 6€

Soupe de Poisson | Crème de Fruits de Mer | Lait de Coco | 8€
Trilogie de Poivrons

RISOTTOS

Risotto aux Poivrons confits Champignons frais Tofu fumé	15€
Risotto de Patelles Algues Wakame Coriandre Croquant à l'encre de seiche	17€
Risotto de Cochon de Lait Rôti Alheira (Saucisse Portugaise) Grana Padano Tomates Séchées	16€

PÂTES

Tortellini à la Ricotta et aux Épinards Sauce Tomate Pignons grillés	15€
Raviolis noirs au Saumon Réduction de Vin Blanc Orange déshydratée	17€
Lasagne à la Viande et Linguiça (Saucisse Portugaise) Sauce Napolitaine Croquant de Patate Douce	16€

POISSON

Tataki de Thon | Oignon Caramélisé | Crème de Patate Douce | Sauce Teriyaki 20€

Duo de Sabre Noir et Dorade | Banane croquante | Couscous de Patelles à la Tomate 24€

Saumon en croûte feuilletée | Épinards | Réduction d'Orange et de Raisins secs 21€

Morue en Croûte d'herbes | Mousseline de Pois Chiches | Poivrons rôtis 22€

VIANDES

Sanglier grillé | Pommes de Terre au Romarin | Sauce aux Fruits Rouges | Poire au Vin 24€

Tournedos Rossini classique | Foie Gras | Rösti aux Saucisses | Truffe fraîche 24€

Escalope de Poulet Farcie | Sauce à l'Estragon | Patate Douce | Champignons 21€

Joues de Porc Noir | Crème de Pommes de Terre à la Pistache | Asperges fraîches 22€

DESSERTS

Tarte au Citron déstructurée Meringue croquante Crème au Citron	10€
Bombe au Chocolat Perles Salées Glace au Fruit de La Passion	11€
Entremets au "Bolo de Mel" (Gâteau au Sirop de Canne à Sucre) Mousse au Fruit de La Passion Sauce à la Vanille	11€
Cheesecake au Fromage frais Confiture à la courge Vin de Madère	11€
Carpaccio d'ananas mariné Biscuit à la Noix de Coco Sorbet maison	9€
Plateau de Fromages AOP Figs et Abricots macérés dans du vin Toasts maison	15€



BRANCOS | WHITE | WEIß | BLAN

Terras do Avô Madeira Verdelho 12%	37,5€
Seiçal Madeira Verdelho e Arnsburger 12%	32€
Barbusano Madeira Verdelho 12,5%	30,5€
Vinhas do António Madeira Verdelho e Arnsburger 12%	23,5€
Fanal Madeira 100% Sercial 11,5%	88€
Santa Sara (Casa) Terra do Sado Moscatel Graúdo e Fernão Pires 13%	18,5€
Avidagos Douro Gouveiro Real, Viosinho e Arinto 13%	19,5€
Sovibor Borba Alentejo Arinto, Antão Vaz e Roupeiro 13,5%	19,5€
Explicit Alentejo Autóctones Portuguesas de Vinhas Velhas 12,5%	52,5€
Flor de Trois Península de Setúbal Fernão Pires e Arinto 12,5%	18,5€
Fonte do Douro Dão Encruzado e Arinto 13%	18,5€
Quinta da Alorna Dão Encruzado, Bical e Sercial 12,5%	22,5€
Portada Lisboa Fernão Pires, Arinto e Chardonnay 12%	22€
Pancas (Vegan) Lisboa Arinto, Chardonnay e Vital 12,5%	18,5€
Quinta da Lapa Chardonnay Tejo 100% Chardonnay 12,5%	34,5€
Implicit Alentejo Antão Vaz, Arinto e Alvarinho 13,5%	25€

TINTOS | RED | ROT | ROUGE

Terras do Avô Madeira Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tinta Roriz e Syrah 12,5%	41,5€
Seiçal Madeira Touriga Nacional e Aragonez 12,5%	31,5€
Barbusano Madeira Touriga Nacional e Aragonez 13%	32€
Vinhos do António Madeira Touriga Nacional, Aragonez, Cabernet Sauvignon e Merlot 13%	25,5€
Santa Sara (Casa) Península de Setúbal Syrah, Castelão e Aragonez 13%	19,5€
Avidagos Douro Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca e Touriga Nacional 14%	20,5€
Explicit Alentejo Syrah, Touriga Nacional, Aragonez e Alicante Bouschet 13,5%	52,5€
Flor de Trois Península de Setúbal Castelão, Alfrocheiro e Aragonez 14%	18,5€
Fonte do Douro Dão Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen 13,5%	18,5€
Sovibor Borba Alentejo Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet 13,5%	19,5€
Pancas Lisboa Castelão, Tinta Roriz e Syrah 13,5%	19,5€
Portada Reserva Lisboa Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Shiraz 12,5%	22,5€
Quinta da Alorna Tejo Castelão 14,5%	24,5€
Rocim Alentejo Alicante Bouschet 14,5%	35,5€
Implicit Alentejo Touriga Nacional, Syrah e Alicante Bouschet 14%	25€
Quinta da Lapa Tejo Merlot 14%	33,5€

VERDE | GREEN | GRÜNER | VERT

Vilacetinho	32,5€
Região dos Vinhos Verdes Alvarinho 12,5%	
Quinta da Calçada	23,5€
Região dos Vinhos Verdes Loureiro 12%	
Quinta da Lapa Selection	25,5€
Tejo Alvarinho 12%	

ROSÉ | ROSÉ | ROSE | ROSE

Barbusano	26€
Madeira Aragonez 11,5%	
Atlantis	24,5€
Madeira Tinta Negra 11%	
Terras do Avô	33,5€
Madeira Syrah, Merlot, Tinta Roriz, e Touriga Nacional 12,5%	
Avidagos	20,5€
Douro Touriga Nacional e Tinta Roriz 12,5%	
Quinta da Lapa Selection	22,5€
Tejo Touriga Nacional e Castelão 12,5%	

ESPUMANTE | SPARKLING WINE | SCHAUMWEIN | VIN PÉTILLANT

Moscato Platino Blue Espanha Castas Brancas 7%	21,5€
Montanha Premium Bruto Bairrada Chardonnay e Arinto 12%	25€
Aliança Danúbio Bruto Bairrada Maria Gomes, Bical e Arinto 12,5%	22,5€

CHAMPAGNE | CHAMPAGNE | SEKT | CHAMPAGNE

Mum Rouge França Pinot Noir 12%	120€
Veuve Monier Bruto França Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier 12,5%	110€