



"Cozinhar não é serviço...

Cozinhar é um modo de amar os outros."

Mia Couto, "O Fio das Missangas"
Editorial Caminho, Abril 2004

Sea View Restaurante

Breathe the Ocean ...

"Cooking is not a service...

It's a way of loving others."

Mia Couto, "O Fio das Missangas"
Editorial Caminho, Abril 2004



Sugestão do chefe:	
Entrada Quente: Trilogia do mar (vieira, lapas e camarão) puré de batata com gengibre e lima.	13.95€
Peixe: Bacalhau com broa • puré de grão com lima legumes do campo • azeitona preta.	15.75€
Carne: Tornado de vaca • foie gras na chapa • batata doce redução de vinho do porto.	18.95€
Sobremesa: Mil folhas • frutos do bosque • creme de baunilha • hortelã.	7.75€
Couvert:	
Seleção de pão da casa • manteiga à chef • azeitonas marinadas.	3.75€
Entradas frias:	
Carpaccio de polvo • marinada de pimentos pINHÕES • pétalas de tomate.	8.75€
Entradas quentes:	
Mexilhão gratinado à Agua Natura.	7.95€
Camarão grelhado • emulsão de maracujá • tosta de bolo do caco.	8.25€
Lapas grelhadas com manteiga de alho.	7.55€
Sopas:	
Creme de legumes da horta • croutons.	4.25€
Massas / risotos / Vegetarianos:	
Tortellini de espinafres • molho de tomate.	11.95€
Risoto de cogumelos • espargos • amêndoa parmesão • molho Pesto.	12.75€
Peixe:	
Espada preta • couscous com maracujá • molho de espumante • puré banana.	14.75€
Atum braseado • batata doce • molho à provençal • cebola roxa.	14.75€
Carnes:	
Peito de pato • texturas de frutos vermelhos • crocante de laranja.	15.75€
Frango recheado com alheira • cama de cogumelos chalotas glaceadas.	14.55€
Sobremesas:	
Creme brûlée de maracujá • frutos vermelhos caramelizados.	7.55€
Salada de Fruta Fresca.	5.75€

Chef's Suggestions:	
Hot Starters: Seafood trilogy (scallops, limpets and shrimp) mashed potatoes with ginger and lime.	
Fish: Codfish with maize bread • puréed chickpeas with lime country vegetables • black olives.	
Meat: Beef tornado • foie gras on the grill • sweet potato Port wine reduction.	
Dessert: Mille-feuilles • berries • vanilla cream • mint.	
Couvert charge:	
Assortment of house bread • chef-style butter • marinated olives.	
Cold Starters:	
Octopus carpaccio • pimiento marinade pine nuts • tomato petals.	
Hot Starters:	
Mussels au gratin, Agua Natura style.	
Grilled shrimp • passion fruit emulsion • bolo do caco toast.	
Grilled limpets with garlic butter.	
Soups:	
Cream of garden vegetables • croutons.	
Pastass / risottos / vegetarian plates:	
Spinach tortellini • tomato sauce.	
Mushroom risotto • asparagus • almond parmesan • pesto sauce.	
Fish:	
Black scabbard fish • couscous with passion fruit sparkling wine sauce • puréed banana.	
Braised tuna • sweet potato provençal sauce • red onion.	
Meats:	
Duck breast • red fruit textures • orange crunch.	
Chicken stuffed with Portuguese sausage • bed of mushrooms • glazed shallots.	
Desserts:	
Passion fruit crème brûlée • caramelised red berries.	
Fresh fruit salad.	

IVA incluído à taxa legal em vigor. • Informação de alérgenos disponível. Solicite ao nosso Staff.



Sea View Rooftop

Mediterranean & Japanese Cuisine



Entrada quente	
Gyosas de frango (6 peças) (ravióli japonês, fritas ou cozidas)	7.60€
Camarão crocante (5 peças) (camarão enrolado em massa, guacamole, maionese negra)	7.90€
Crepe vegetariano (3 peças) (crepe crocante, legumes, chutney de manga)	6.90€
Nigiri/Oshi	
8 peças (2 variedades de marisco, 2 variedades de peixe)	10.90€
Uramaki/Maki	
8 peças (2 variedades de peixe)	10.90€
Combinado (a escolha do chef)	
Sushi e sashimi (15 peças) (2 variedade de peixe, 2 variedade de marisco, 2 variedades de fruta)	19.40€
Massas	
Massa japonesa (legumes, molho do chef, micro ervas)	10.60€
Peixe	
Salmão (marinada fria, gengibre, creme de abobora)	16.60€
Sobremesa	
Cheesecake de maracujá (gengibre, hortelã, vinho madeira)	6.90€
Bola de gelado frito (gelado de baunilha ou chá verde, areia de broa de mel)	5.90€

Hot Starters	
Chicken gyozas (6 peças) (Japanese dumplings, fried or boiled)	
Crispy shrimp (5 peças) (shrimp roll, guacamole, mayonnaise)	
Vegetarian crepe (3 peças) (crispy crepe, vegetables, mango chutney)	
Nigiri/Oshi	
8 pieces (2 varieties of shellfish, 2 varieties of fish)	
Uramaki/Maki	
8 pieces (2 varieties of fish)	
Combination Plate (chef's choice)	
Sushi and sashimi (15 pieces) (2 varieties of fish, 2 varieties of shellfish, 2 varieties of fruit)	
Pastas	
Japanese pasta (Vegetables, chef's sauce, micro herbs)	
Fish	
Salmon (cold marinade, ginger, pumpkin sauce)	
Dessert	
Passion fruit cheesecake (ginger, peppermint, Madeira wine)	
Fried ice cream (vanilla or green tea ice cream, crumbled sugar cane syrup biscuit)	

Prices include VAT at the current rate. • Allergen information available. Ask our Staff.



**"Wir kochen mit Liebe...
und die geht bekanntlich
durch den Magen."**

Mia Couto, "O Fio das Missangas"
Editorial Caminho, Abril 2004

Sea View Restaurante

Breathe the Ocean ...

**"Cuisiner, ce n'est pas travailler...
Cuisiner, c'est une manière
d'aimer les autres."**

Mia Couto, "O Fio das Missangas"
Editorial Caminho, Abril 2004



Empfehlung des Chefs:

Warme Vorspeise: Meeres-Triologie (Jakobsmuscheln, Napfschnecken und Garnelen) • Kartoffelpüree mit Ingwer und Limette.	13.95€
Fisch: Kabeljau mit Kruste • Kichererbsenpüree mit Limette • Feldgemüse • schwarze Oliven.	15.75€
Fleisch: Rind Tournedo • Foie Gras von der Grillplatte Süßkartoffeln • Rotweinsauce.	18.95€
Dessert: Blätterteig • Waldfrüchte • Vanillecreme • Pfefferminz.	7.75€

Couvert-Gedeck:

Auswahl an Brot des Hauses • Butter nach Chefart • marinierte Oliven. 3.75€

Kalte Vorspeisen:

Oktopus Carpaccio • Paprikamarinade Pinikerne • Tomatenblüte. 8.75€

Warme Vorspeisen:

Gratinierter Miesmuschel nach, Art des Hauses Aqua Natura. 7.95€
Gegrillte Garnelen • Maracuja-Sauce geröstetes Bolo de Caco - Brot. 8.25€
Gegrillte Napfschnecken mit Knoblauchbutter. 7.55€

Suppen:

Cremige Suppe aus Gartengemüse • Croutons. 4.25€

Pasta / Risotto / Vegetarisches:

Spinat-Tortellini • Tomatensauce. 11.95€
Pilzrisotto • Spargel • Mandeln • Parmesan • Pesto. 12.75€

Fisch:

Degenfisch • Couscous mit Maracuja Perlweinsauce • Bananenpüree. 14.75€
Gebratener Thunfisch • Süßkartoffeln Provincial-Sauce • rote Zwiebeln. 14.75€

Fleisch:

Entenbrust • Beerensauce • Orangenkrokant. 15.75€
Hähnchen mit Alheira-Fleischfüllung Pilzbett • Glasierte Schalotten. 14.55€

Dessert:

Maracuja Creme Brûlée • karamellierte Beerenfrüchte. 7.55€
Frischer Obstsalat. 5.75€

Suggestion du Chef:

Entrée chaude: Triologie de la mer (Saint-Jacques, patelles et crevettes) purée de pommes de terre au gingembre et au citron vert.
Poisson: Morue aux miettes de pain de maïs • purée de pois chiches au citron vert • légumes campagnards • olives noires.
Viande: Tournedos de bœuf • foie gras sur plaque • patate douce réduction de porto.
Dessert: Millefeuille • fruits des bois • crème à la vanille • menthe .

Couvert:

Assortiment de pains maison • beurre du Chef • olives marinées.

Entrées froides:

Carpaccio de poulpe • marinade de poivrons pignons • pétales de tomates.

Entrées chaudes:

Moules gratinées Aqua Natura. Crevettes grillés • émulsion de fruit de la passion toast de bolo do caco (pain typique). Patelles grillées au beurre d'ail.

Soupes:

Crème de légumes du potager • croûtons.

Pâtes / Risottos / Plats Végétariens

Tortellinis aux épinards • sauce tomate. Risotto aux champignons • asperges • amandes • parmesan • sauce pesto.

Poisson:

Sabre noir • couscous aux fruits de la passion sauce au mousseux • purée de bananes. Thon braisé • patate douce • sauce provençale • oignons rouges.

Viandes:

Magret de canard • textures de fruits rouges • croquant à l'orange. Poulet farci à l'alheira (saucisse portugaise) • lit de champignons • échalotes glacées.

Desserts:

Crème brûlée aux fruits de la passion fruits rouges caramélisés. Salade de fruits frais.

Alle Preise beinhalten die geltende MwSt. • Informationen zu Allergenen sind verfügbar. Fragen Sie unsere Mitarbeiter.



Sea View Rooftop

Mediterranean & Japanese Cuisine



Warme Vorspeisen

Hähnchen-Gyosas (6 Stück) (Japanische Ravioli, frittiert oder gekocht)	7.60€
Krokant-Garnelen (5 Stück) (Garnelen in Teigmantel, Guacamole, schwarze Mayonnaise)	7.90€
Vegetarischer Crepe (3 Stück) (Krokant-Crepe, Gemüse, Mango Chutney)	6.90€

Nigiri/Oshi

8 Stück (2 Sorten Meeresfrüchte, 2 Sorten Fisch) 10.90€

Uramaki/Maki

8 Stück (2 Sorten Fisch) 10.90€

Kombination (auswahl vom chef)

Sushi und Sashimi (15 Stück)
(2 Sorten Fisch, 2 Sorten Meeresfrüchte, 2 Sorten Obst) 19.40€

Nudeln

Japanische Nudeln (Gemüse, Chefsauce, kleine Kräuter) 10.60€

Fisch

Lachs (Kalte Marinade, Ingwer, Kürbiscreme) 16.60€

Dessert

Maracuja-Cheesecake (Ingwer, Minze, Madeira Wein) 6.90€
Kugel frittiertes Eis (Eissorten: Vanille oder Grüner Tee, Honigkeks) 5.90€

Entrée Chaude

Gyozas de poulet (6 pièces) (raviolis japonais, frits ou cuits à l'eau)
Crevettes croquantes (5 pièces) (beignet de crevette, guacamole, mayonnaise noire)
Crêpe végétarienne (3 pièces) (crêpe croquante, légumes, chutney à la mangue)

Nigiri/Oshi

8 pièces (2 variétés de fruit de mer, 2 variétés de poisson)

Uramaki/Maki

8 pièces (2 variétés de poisson)

Assortiment (au choix du chef)

Sushi et sashimi (15 pièces)
(2 variétés de poisson, 2 variétés de fruit de mer, 2 variétés de fruit)

Pâtes

Pâtes japonaises (légumes, sauce du Chef, micro-herbes)

Poisson

Saumon (marinade froide, gingembre, crème de courge)

Desserts

Cheesecake au fruit de la passion (gingembre, menthe, vin de Madère)
Boule de glace frite (glace à la vanille ou au thé vert, miettes de biscuits à la canne à sucre)

Les prix comprennent la TVA au taux en vigueur. • Informations disponibles sur les allergènes. Veuillez vous adresser à notre personnel.