



"à la carte"  
Menu

## Informação sobre alergias alimentares

Estimado cliente,

Alguns pratos contêm um ou mais dos 14 alérgenos como designados pela UE.

Os 'alérgenos designados' são: aipo, cereais que contêm glúten, crustáceos, ovos, peixe, tremoços, leite, moluscos, mostarda, frutos de casca rija (amêndoas, avelãs, nozes, castanhas de caju, nozes pecan, castanha do Brasil, pistácios, nozes de macadâmia), amendoim, sementes de sésamo, soja e dióxido enxofre ou sulfitos.

Se é afetado por alguma das situações acima, por favor avise a nossa equipa antes de encomendar ou peça mais informações.

## Information sur Allergies Alimentaires

Cher client,

Certains plats contiennent un ou plusieurs des 14 allergènes tels que désignés par l'UE.

Les 'allergènes désignés' sont: céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poisson, lupin, lait, mollusques, moutarde, fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia), arachides, graines de sésame, soja et de anhydride sulfureux ou sulfites.

Si vous êtes concerné par l'un des ci-dessus, s'il vous plaît aviser notre personnel avant de commander ou demander des informations complémentaires.

## Food Allergy Information

Dear guest,

Certain dishes contain one or more of the 14 allergens as designated by the EU.

The 'designated allergens' are: celery, cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, lupine, milk, molluscs, mustard, nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio, macadamia), peanuts, sesame seed, soya and sulphur dioxide or sulphites.

If you are affected by any of the above, then please notify our staff before ordering or ask for further information.

## Lebensmittel-Allergie-Informationen

Sehr geehrter Gast,

Bestimmte Gerichte enthalten eine oder mehrere der 14 von der EU bezeichneten Allergene.

Die 'bezeichneten Allergene' sind: Sellerie, glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Lupine, Milch, Weichtiere, Senf, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia), Erdnüsse, Sesam, Soja, Schwefeldioxid und Sulphite.

Wenn Sie von einer Allergie, der oben genannten Inhaltsstoffe betroffen sind, dann bitten wir Sie, unsere Mitarbeiter, vor der Bestellung zu fragen.

HORS D'OEUVRE / APPETIZERS / ACEPIPES / VORSPEISEN

Duo de lavagante com manga e papaia  
Duo de HOMARD à la mangue et papaye

Duo of lobster with mango and papaya  
DUO VOM HUMMER MIT MANGO UND PAPAYA  
€ 42,50

Vieira com ervilha, chouriço e caldo carabineiro  
Noix de Saint-Jacques aux petits pois, chorizo et bouillon à la crevette carabinero

Scallop with peas, chorizo and carabinero prawn broth  
Jakobsmuscheln mit Erbsen, Chorizo und Carabinero Garnele Brühe  
€ 36,50

Foie gras com aipo e frutos secos, consommé com Sercial  
FOIE GRAS AU CÉLERI ET FRUITS SECS, CONSOMMÉ AU SERCIAL

Foie gras with celery and dried fruit, consommé with Sercial  
FOIE GRAS MIT SELLERIE UND TROCKENFRÜCHTE, CONSOMMÉ MIT SERCIAL  
€ 43,50

Tártaro de novilho com caviar sobre batata rösti, crème fraîche  
TARTARE DE BOEUF AU CAVIAR SUR POMME DE TERRE RÖSTI, CRÈME FRAÎCHE

Beef tartar with caviar on rösti potato, fresh cream  
Rindstartar mit Kaviar auf Rösti-Kartoffel, Sahne  
€ 36,00

Lagostim no seu caldo com "escalivada"  
LANGOUSTINE DANS SON BOUILLON AVEC "ESCALIVADA"

Crayfish in its broth with "escalivada"  
Kaisergranat in eigener Brühe mit "Escalivada"  
€ 37,00

Escalope de foie gras com maracujá  
ESCALOPE DE FOIE GRAS AUX FRUITS DE LA PASSION

Escalope of foie gras with passion fruit  
GÄNSELEBERSCHNITZEL MIT PASSIONSFRUCHT  
€ 39,00

## LES POTAGES / SOUPS / SOPAS / SUPPEN

Creme de alcachofras com codorniz

CRÈME D'ARTICHAUTS À LA CAILLE

Artichoke cream soup with quail

ARTISCHOCKENCREME MIT WACHTEL

€ 22,50

Creme de cenoura com gengibre e granola com mel

CRÈME DE CAROTTES AU GINGEMBRE ET GRANOLA AU MIEL

Carrot cream soup with ginger and granola with honey

KAROTTENCREMESUPPE MIT INGWER UND GRANOLA MIT HONIG

€ 17,50

## VEGETARIAN APPETIZERS

Ravioli de cogumelos, arroz jasmim e cenoura

Ravioli aux champignons, riz au jasmin et carotte

Mushroom ravioli, jasmine rice and carrot

Pilzravioli, Jasminreis und Karotte

€ 22,50

Beringela recheada e gratinada, cevadinha e espinafres

Aubergine farcie et gratinée, orge et épinards

Stuffed eggplant and gratinated, barley and spinach

Gratinierte gefüllte Auberginen, Gerste und Spinat

€ 18,50

## VEGETARIAN MAIN COURSES

Tofu salteado com texturas de tulinambo e gel de abacaxi

TOFU SAUTÉ AUX TEXTURES DE TOPINAMBOUR ET GEL D'ANANAS

Sautéed tofu with Jerusalem artichoke textures and pineapple gel

GEBRATENER TOFU MIT TOPINAMBUR-TEXTUREN UND ANANAS-GEL

€ 27,00

Seitan com crosta mediterrânea, molho holandês com piquillo fumado

SEITAN À LA CROÛTE MÉDITERRANÉENNE, SAUCE HOLLANDAISE AU PIQUILLO FUMÉ

Seitan with Mediterranean crust, hollandaise sauce with smoked piquillo

SEITAN MIT MEDITERRANER-KRUSTE, HOLLÄNDISCHE SAUCE MIT GERÄUCHERTEM PIQUILLO

€ 28,50

Horta de legumes com batata e algas

POTAGER DE LÉGUMES AUX POMMES DE TERRE ET ALGUES

Garden vegetables with potatoes and seaweed

GARTENGEMÜSE MIT KARTOFFELN UND MEERALGEN

€ 28,00

TAXAS INCLUIDAS - TAXES INCLUSES - TAXES INCLUDED - STEUERN INBEGRIFFEN

LES POISSONS / FISH / PEIXES / FISCH

Lavagante com texturas de ostra e shiso  
HOMARD AUX TEXTURES D'HUÎTRES ET SHISO

Lobster with oyster and shiso textures  
HUMMER MIT AUSTERN- UND SHISO-TEXTUREN  
€ 58,00

Robalo com cevadinha e espinafre, molho de champagne  
BAR À L'ORGE ET ÉPINARDS, SAUCE AU CHAMPAGNE

Sea bass with barley and spinach, champagne sauce  
Seebarsch mit Gerste und Spinat, Champagnersauce  
€ 39,00

Sortido de peixe com texturas de cogumelos  
Assortiment de poissons aux textures de champignons

Assorted fish with mushroom textures  
Auswahl an Fisch mit Pilzen-Texturen  
€ 59,50

Espada com carabineiro e bouillabaisse  
ESPADA À LA CREVETTE CARABINERO ET BOUILLABAISSE

Espada with carabinero prawn and bouillabaisse  
ESPADA MIT CARABINERO GARNELE UND BOUILLABAISSE  
€ 38,00

LES VIANDES / MEAT / CARNES / FLEISCH

Duo de cordeiro com crosta mediterrânea, molho holandês com piquillo fumado

Duo d'agneau à la croûte méditerranéenne,  
sauce hollandaise au piquillo fumé

Duo of lamb with Mediterranean crust, hollandaise sauce with smoked piquillo

Duo vom Lamm mit Mediterraner-Kruste,  
Holländische Sauce mit geräuchertem Piquillo

€ 43,50

Filete de novilho Black Angus, "pot-au-feu" de legumes

FILETE DE NOVILHO BLACK ANGUS, POT-AU-FEU DE LÉGUMES

Black Angus beef fillet, vegetable "pot-au-feu"

Black Angus Rindsfilet, GEMÜSE "POT-AU-FEU"

€ 49,50

Leitão confitado com texturas de tupinambo e gel de abacaxi

Cochon de lait confit aux textures de topinambour et de gel d'ananas

Suckling pig confit with Jerusalem artichoke textures and pineapple gel

Konfitiertes Spanferkel mit Topinambur-Texturen und Ananas-Gel

€ 38,50

Pato de Challans com arroz jasmim e hibisco

Canard de Challans au riz jasmin et hibiscus

Challans duck with jasmine rice and hibiscus

Challans Ente mit Jasmin-Reis und Hibiskus

€ 38,50

LES DESSERTS / DESSERTS / SOBREMESAS / DESSERTS

Tatin, crème brûlée de baunilha e gelado de caramelo com flor de sal  
Tatin, crème brûlée à la glace vanille et caramel à la fleur de sel

Tatin, vanilla crème brûlée and caramel ice-cream with salt flower  
Tatin, Crème Brûlée aus Vanille und Karamelleis mit Fleur de Sel  
€ 16,50

Soufflé de chocolate e laranja confitada, gelado de mascarpone  
Soufflé au chocolat et orange confite, glace au mascarpone

Chocolate soufflé and confit orange, mascarpone ice-cream  
Schokoladensoufflé und confit Orange, Mascarpone-Eis  
€ 16,50

"Pavlova" William 2018  
"Pavlova" William 2018  
"Pavlova" William 2018  
"Pavlova" William 2018  
€ 16,50

Banana... a nossa cultura gastronómica  
Banane ... notre culture gastronomique

Banana ... our gastronomic culture  
Banane ... unsere gastronomische Kultur  
€ 16,50

O nosso Mont Blanc de castanha e pitanga  
Notre Mont Blanc de châtaigne et cerisier du Surinam

Our chestnut Mont Blanc and Surinam cherry  
Unser Mont Blanc aus Kastanien und Surinamekirsche  
€ 16,50

# William Menu

Vieira com ervilha, chouriço e caldo carabineiro  
Noix de Saint-Jacques aux petits pois, chorizo et  
bouillon à la crevette carabinero

Scallop with peas, chorizo and carabinero prawn broth  
Jakobsmuscheln mit Erbsen, Chorizo und Carabinero Garnele Brühe

\* \* \*

Creme de alcachofras com codorniz  
CRÈME D'ARTICHAUTS À LA CAILLE

Artichoke cream soup with quail  
ARTISCHOCKENCREME MIT WACHTEL

\* \* \*

Espada com texturas de cogumelos  
Espada aux textures de champignons

Espada with mushroom textures  
Espada mit Pilzen-Texturen  
ou / or / oder

Leitão confitado com texturas de tupinambo e gel de abacaxi  
Cochon de lait confit aux textures de topinambour et de gel d'ananas

Suckling pig confit with Jerusalem artichoke textures and pineapple gel  
Konfitiertes Spanferkel mit Topinambur-Texturen und Ananas-Gel

\* \* \*

Queijos nacionais e estrangeiros  
FROMAGES DU PAYS ET DE L'ÉTRANGER

Portuguese and imported cheeses  
Portugiesischer und internationaler Käse

\* \* \*

"Pavlova" William 2018  
"Pavlova" William 2018  
"Pavlova" William 2018  
"Pavlova" William 2018

\* \* \*

Café e petits fours  
Café et petits fours  
Coffee and petits fours  
Kaffee und Petits Fours

€ 120,00 p.p.

€ 155,00 including a glass of selected wine per dish



## Signature Menu

Foie gras com aipo e frutos secos, consommé com Sercial  
FOIE GRAS AU CÉLERI ET FRUITS SECS, CONSOMMÉ AU SERCIAL

Foie gras with celery and dried fruit, consommé with Sercial  
FOIE GRAS MIT SELLERIE UND TROCKENFRÜCHTE, CONSOMMÉ MIT SERCIAL

\* \* \*

Creme de cenoura com gengibre e granola com mel  
Crème de carottes au gingembre et granola au miel

Carrot cream soup with ginger and granola with honey  
Karottencremesuppe mit Ingwer und Granola mit Honig

\* \* \*

Peixe do dia com carabineiro e bouillabaisse  
Poisson du jour à la crevette carabinero et bouillabaisse

Fish of the day with carabinero prawn and bouillabaisse  
Fisch des Tages mit Carabinero Garnele und Bouillabaisse

\* \* \*

Duo de cordeiro com crosta mediterrânea, molho holandês com piquillo fumado  
Duo d'agneau à la croûte méditerranéenne,  
sauce hollandaise au piquillo fumé

Duo of lamb with Mediterranean crust, hollandaise sauce with smoked piquillo  
Duo vom Lamm mit Mediterraner-Kruste,  
Holländische Sauce mit geräuchertem Piquillo  
ou / or / oder

Pato de Challans com arroz jasmim e hibisco  
Canard de Challans au riz jasmin et hibiscus

Challans duck with jasmine rice and hibiscus  
Challans Ente mit Jasmin-Reis und Hibiskus

\* \* \*

Queijos nacionais e estrangeiros  
FROMAGES DU PAYS ET DE L'ÉTRANGER

Portuguese and imported cheeses  
Portugiesischer und internationaler Käse

\* \* \*

Banana... a nossa cultura gastronómica  
Banane ... notre culture gastronomique

Banana ... our gastronomic culture  
Banane ... unsere gastronomische Kultur

\* \* \*

Café e petits fours / Café et petits fours  
Coffee and petits fours / Kaffee und Petits Fours

€ 170,00 p.p.

€ 213,00 including a glass of selected wine per dish

TAXAS INCLUÍDAS - TAXES INCLUSES - TAXES INCLUDED - STEUERN INBEGRIFFEN

# Lobster Menu

Duo de lavagante com manga e papaia  
Duo de HOMARD à la mangue et papaye  
Duo of lobster with mango and papaya  
DUO VOM HUMMER MIT MANGO UND PAPAYA

\* \* \*

Sopa de lavagante com texturas de cenoura e granola com mel  
SOUPE DE HOMARD AUX TEXTURES DE CAROTTES ET GRANOLA AU MIEL

Lobster soup with carrot textures and granola with honey  
HUMMERSUPPE MIT Karotten-Texturen und Granola mit Honig

\* \* \*

Lavagante no seu caldo com "escalivada"  
HOMARD DANS SON BOUILLON AVEC "ESCALIVADA"

Lobster in its broth with "escalivada"  
Hummer in eigener Brühe mit "Escalivada"

\* \* \*

Lavagante com texturas de ostra e shiso  
HOMARD AUX TEXTURES D'HUÎTRES ET SHISO

Lobster with oyster and shiso textures  
HUMMER MIT AUSTERN- UND SHISO-TEXTUREN

\* \* \*

Queijos nacionais e estrangeiros  
FROMAGES DU PAYS ET DE L'ÉTRANGER

Portuguese and imported cheeses  
Portugiesischer und internationaler Käse

\* \* \*

Soufflé de chocolate e laranja confitada, gelado de mascarpone  
Soufflé au chocolat et orange confite, glace au mascarpone

Chocolate soufflé and confit orange, mascarpone ice-cream  
Schokoladensoufflé und confit Orange, Mascarpone-Eis

\* \* \*

Café e petits fours  
Café et petits fours

Coffee and petits fours  
Kaffee und Petits Fours

€ 187,00 p.p.

€ 235,00 including a glass of selected wine per dish

TAXAS INCLUIDAS - TAXES INCLUSES - TAXES INCLUDED - STEUERN INBEGRIFFEN