



"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

€ 39,00

Vieira com cuscuz e aromas mediterrâneos

Noix de Saint-Jacques au couscous et arômes méditerranéens

Scallop with couscous and Mediterranean aromas

Jakobsmuscheln mit Couscous und mediterranen Aromen

€ 36,50

Foie gras recheado com Verdelho, chutney de banana com trufas pretas,
crumble de bolo de mel

FOIE GRAS FARCI AU VERDELHO, CHUTNEY DE BANANE AUX TRUFFES NOIRES,
CRUMBLE DE "BOLO DE MEL"

Stuffed foie gras with Verdelho, banana chutney with black truffles,
"Bolo de mel" crumble

GEFÜLLTE FOIE GRAS MIT VERDELHO, BANANEN-CHUTNEY
MIT SCHWARZEM TRÜFFEL, "BOLO DE MEL" CRUMBLE

€ 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 cereja

ESCALOPE DE FOIE GRAS À LA CERISE

Escalope of foie gras with cherry

GÄNSELEBERSCHNITZEL MIT KIRSCHEN

€ 39,00

LES POTAGES / SOUPS / SOPAS / SUPPEN

Gaspacho de melancia
GAZPACHO À LA PASTÈQUE

Watermelon gazpacho
WASSERMELONEN-GAZPACHO
€ 22,00

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 manga com abóbora-amarela e coco
Ravioli de mangue au POTIRON JAUNE ET NOIX DE COCO

Mango ravioli with yellow pumpkin and coconut
Mango Ravioli mit GELBEM KÜRBIS und Kokosnuss
€ 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 batata dourada e legumes
TOFU SAUTÉ AUX pommes de terre dorées et légumes

Sautéed tofu with golden potato and vegetables
GEBRATENER TOFU MIT gebackener Kartoffel und Gemüse
€ 27,00

Seitan com ratatouille e emulsão de cebola
SEITAN À LA RATATOUILLE ET ÉMULSION D'OIGNON

Seitan with ratatouille and onion emulsion
SEITAN MIT RATATOUILLE UND ZWIEBELEMULSION
€ 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
€ 31,00

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 do dia, lula, polvo e xerém de ameijoas
Assortiment de poissons du jour, calmars, poulpe
et "xerém" de palourdes

Assorted fish of the day, squids, octopus and "xerém" of clams
Fisch des Tages, Tintenfisch, Octopus, und "Xerém" von Muscheln
€ 58,00

Rolinho de espada com ovas e crocante de funcho,
molho com caviar Beluga
ROULEAU D'ESPADA AUX OEUFs ET CROQUANT DE FENOUIL,
SAUCE AU CAVIAR BELUGA

Espada roll with roes and crispy fennel,
Beluga caviar sauce
ESPADA-ROLLE MIT ROGEN, UND KNUSPRIGEM FENCHEL,
BELUGA KAVIAR-SAUCE
€ 38,00

LES VIANDES / MEAT / CARNES / FLEISCH

Duo de borrego com ratatouille revisitada e molho de tomilho

Duo d'agneau à la ratatouille revisité et sauce au thym

Duo of lamb with revisited ratatouille and thyme sauce

Duo vom Lamm mit Ratatouille und Thymiansauce

€ 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 tomate arbóreo,

batata dourada e legumes

Cochon de lait au tamarillo,

pommes de terre dorées et légumes

Suckling pig confit with tamarillo,

golden potato and vegetables

Konfitiertes Spanferkel mit Tamarillo,

gebackene Kartoffeln und Gemüse

€ 38,50

Frango biológico no "churrasco" revisitado

Poulet biologique au "barbecue" revisité

Organic chicken in the "barbecue" revisited

Biologische Hühnchen im "Grill" neu entdeckt

€ 36,00

LES DESSERTS / DESSERTS / SOBREMESAS / DESSERTS

A pera... mel, caramelo e flor de sal
La poire ... miel, caramel et fleur de sel
The pear ... honey, caramel and salt flower
Die Birne ... Honig, Karamell und Fleur de Sel
€ 16,50

Chocolate... laranja, avelã e mais chocolate
Chocolat ... orange, noisette et plus de chocolat
Chocolate ... orange, hazelnut and more chocolate
Schokolade ... Orange, Haselnuss und mehr Schokolade
€ 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

A nossa tradição... bolo de mel, requeijão, maracujá e Malvasia
Notre tradition ... "bolo de mel", caillebotte,
fruit de la passion et vin Malvasia
Our tradition ... "bolo de mel", cottage cheese,
passion fruit and Malvasia wine
Unsere Tradition ... "Bolo de mel, Quark,
Passionsfrucht und Malvasiawein
€ 16,50

William Menu

Vieira com cuscuz e aromas mediterrâneos

Noix de Saint-Jacques au couscous et arômes méditerranéens

Scallop with couscous and Mediterranean aromas

Jakobsmuscheln mit Couscous und mediterranen Aromen

* * *

Gaspacho de melancia

GAZPACHO À LA PASTÈQUE

Watermelon gazpacho

WASSERMELONEN-GAZPACHO

* * *

Espada salteada, polvo, lulas e xerém de ameijoas

Espada sauté, poulpe, calmars, et "xerém" de palourdes

Sautéed espada, octopus, squids and "xerém" of clams

Gebratener Espada, Octopus, Tintenfisch, und "Xerém" von Muscheln
ou / or / oder

Leitão confitado com tomate arbóreo, batata dourada e legumes

Cochon de lait au tamarillo, pommes de terre dorées et légumes

Suckling pig confit with tamarillo, golden potato and vegetables

Konfitiertes Spanferkel mit Tamarillo, gebackene Kartoffeln und Gemüse

* * *

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 recheado com Verdelho, chutney de banana com trufas pretas,
crumble de bolo de mel

FOIE GRAS FARCI AU VERDELHO, CHUTNEY DE BANANE AUX TRUFFES NOIRES,
CRUMBLE DE "BOLO DE MEL"

Stuffed foie gras with Verdelho, banana chutney with black truffles,
"Bolo de mel" crumble

GEFÜLLTE FOIE GRAS MIT VERDELHO, BANANEN-CHUTNEY
MIT SCHWARZEM TRÜFFEL, "BOLO DE MEL" CRUMBLE

* * *

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 ovas e crocante de funcho, molho com caviar Beluga
Poisson du jour aux oeufs et croquant de fenouil, sauce au caviar Beluga

Fish of the day with roes and crispy fennel, Beluga caviar sauce
Fisch des Tages mit Rogen, und knusprigem Fenchel, Beluga Kaviar-Sauce

* * *

Duo de borrego com ratatouille revisitada e molho de tomilho

DUO D'AGNEAU À LA RATATOUILLE REVISITÉ ET SAUCE AU THYM

Duo of lamb with revisited ratatouille and thyme sauce

Duo vom Lamm mit Ratatouille und Thymiansauce

ou / or / oder

Frango biológico no "churrasco" revisitado
Poulet biologique au "barbecue" revisité

Organic chicken in the "barbecue" revisited
Biologische Hühnchen im "Grill" neu entdeckt

* * *

Queijos nacionais e estrangeiros

FROMAGES DU PAYS ET DE L'ÉTRANGER

Portuguese and imported cheeses

Portugiesischer und internationaler Käse

* * *

A nossa tradição... bolo de mel, requeijão, maracujá e Malvasia

Notre tradition ... "bolo de mel", caillebotte,
fruit de la passion et vin Malvasia

Our tradition ... "bolo de mel", cottage cheese,
passion fruit and Malvasia wine

Unsere Tradition ... "Bolo de mel, Quark,

* * *

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

€ 167,00 p.p.

€ 205,00 including a glass of selected wine per dish

TAXAS INCLUIDAS - 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

* * *

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

€ 185,00 p.p.

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