

COZINHA CRIATIVA | CREATIVE CUISINE

CHEF RICARDO DEUS



ENTRADAS | STARTERS

Misto de legumes da estação salteados em azeite de lima e coentros

Season sautéed vegetables in lime and fresh coriander-olive oil

15.00

Tarte de sardinhas marinadas com sorbet de pimento vermelho e pimenta de Espalette

Marinated sardines pie with red pepper and Espalette chilli sorbet

18.00

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Bacalhau Gomes de Sá

“Gomes de Sá” cod fish

27.00

SUGESTÃO DE VINHO | WINE SUGGESTION

Conde de Monsul branco | white

27.00€

Bochecha de porco preto, creme de coentros com batata e legumes confitados

Black pork cheek, coriander cream with confit potato and vegetables

30.00€

SUGESTÃO DE VINHO | WINE SUGGESTION

Fonte Serrana tinto | red

27.00€

Risotto de coentros com camarão salteado

Coriander risotto with salted prawns

22.00€

SUGESTÃO DE VINHO | WINE SUGGESTION

Fiuza Sauvignon Blanc branco | white

29.00€

SOBREMESA | DESSERT

**Pannacotta de leite caramelizado, milho doce, coentros cristalizados, pipoca de
açafraão e sorbet de ananás**

Caramelized milk panna cotta, sweet corn, candied coriander, saffron popcorn and
pineapple sorbet

10.00€

Tarte de caramelo salgado e mirtilos com gelado de nata

Salted caramel and mirtilo pie with vanilla ice cream

10.00€

Opção do menu à sua escolha (entrada, prato principal e sobremesa)

Option of menu of your choice (starter, main course and dessert)

50.00 €