

the mix  
Mediterranean Fusion

# LISTA DE ALERGÉNICOS ALIMENTARES *FOOD ALLERGENS CHART*



Glúten  
*Gluten*



Aipo  
*Celery*



Lactose  
*Lactose*



Soja  
*Soy*



Peixe  
*Fish*



Sésamo  
*Sesame*



Crustáceos  
*Crustacean*



Vegetariano  
*Vegetarian*



Moluscos  
*Molluscs*



Frutos Casca Rija  
*Nuts*



Amendoim  
*Peanuts*



Ovos  
*Eggs*



Mostarda  
*Mustard*



Sulfitos  
*Sulfites*



Tremoços  
*Lupin*

Teremos todo o gosto em esclarecer os nossos clientes sobre quais os ingredientes que integram o nosso menu. Por favor informe-nos se tem alguma alergia alimentar ou necessita de alguma dieta especial, para que possamos preparar o seu pedido de acordo.

*We welcome enquiries from customers who wish to know if any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your request.*

## COUVERT

Seleção de pão, manteigas e azeite DOP  
*Selection of bread, butters and Extra Virgin olive oil*



4.00 €

COUVERT DO CHEF | *CHEF'S COUVERT*  
Seleção de pão, manteigas, pâté e criações do Chef  
*Selection of bread, butters, pâté and Chef's daily creations*



8.00 €

## ENTRADAS | *STARTERS*

Cocktail de camarão «The Mix»  
*«The Mix» Shrimp Cocktail*




22.00 €

Carpaccio de bacalhau, hummus, pesto de coentros e rabanetes  
*Codfish carpaccio, hummus, coriander and radish pesto*



15.00 €

Beringela assada com legumes de primavera   
*Roasted aubergine with spring vegetables*



14.00 €

Bombom de foie gras com chocolate belga e avelãs tostadas  
*Foie gras bonbon with Belgian chocolate and toasted hazelnuts*



23.00 €

Bruschetta de presunto Pata Negra, queijo brie e figos caramelizados  
*Pata Negra cured ham, brie cheese and caramelized figs bruschetta*



19.00 €

# SALADAS

## SALADS

**Frango e miso sobre alface Iceberg grelhada, ovo, molho Cesar e croutons de caril**  
*Grilled Iceberg lettuce nestled with miso chicken, egg, Caesar dressing and curry croutons*




18.00 €

**Salada Caprese a la Burrata**   
*Caprese Salad with fresh Burrata*



19.00 €

**Quinoa, nozes macadamia, beterraba e edamame**   
*Quinoa, macadamia nuts, beetroot and edamame*



14.00 €

**Pêra escalfada e abacate com uma mescla de alfaces**  
*Bitter garden greens with poached pear and avocado*



14.00 €

## MASSAS E RISOTTOS PASTAS AND RISOTTOS

**Risotto de gengibre com lavagante salteado**

*Ginger infused risotto with sautéed lobster*



38.00 €

**Risotto de cogumelos do bosque, espargos e azeite de trufa preta**

*Wild mushrooms and asparagus risotto with black truffle oil*



25.00 €

**Canelone de queijo ricota e espinafre**

*Ricotta cheese and spinach cannelloni*



20.00 €

**Penne com frango salteado, tomate seco,**

**azeitona e manjeriço**

*Penne with sautéed chicken, sun-dried tomatoes,  
olives and basil*



20.00 €

## PEIXE *FISH*

**Polvo grelhado, migas de broa e feijão careto, batata a murro, puré de alho e jus de chouriço**  
*Grilled octopus, cornbread and black-eye pea speck, crushed potatoes, garlic purée and pork sausage jus*



26.00 €

**Peixe do mercado grelhado ou assado com batata assada, espinafres salteados e legumes**  
*Grilled or oven baked "Catch of the Day" served with oven roasted potatoes, sautéed spinach and vegetables*



36.00 €

**Bacalhau confitado, texturas de ervilha, abóbora salteada com hortelã, telha de broa e azeitona**  
*Codfish confit, green pea textures, sautéed pumpkin with mint, olive and cornbread brittle*



24.00 €

**Arroz malandrinho de lingueirão e línguas de bacalhau**  
*Razor clams and codfish tongue nestled in a tomato based rice*



26.00 €

## CARNE MEAT

**Magret de pato com abóbora em 3 texturas,  
puré de batata vitellote, morangos salteados com  
hortelã da ribeira, espargos braseado e pickle de uvas**

*Duck magret, pumpkin in 3 textures,  
vitellote potato purée, sautéed strawberries with  
riverside mint, braised asparagus and pickled grapes*



26.00 €

**Leitão assado, laranja caramelizada, chips de batata doce,  
cremoso de cheróvia e cebolo grelhado**

*Roasted suckling pig, caramelized orange,  
sweet potato chips, creamed parsnip and grilled onion*



24.00 €

**Perna de borrego assada, cremoso de batata doce,  
pêssego grelhado, polenta frita, puré de rábano,  
iogurte e camomila**

*Roast leg of lamb, sweet potato purée, grilled peach,  
fried polenta, infused horseradish,  
yogurt and chamomile*



26.00 €

**Chateaubriand com batatas gaufrette,  
espinafres salteados, legumes estufados  
e molho Bearnês**

*Chateaubriand with gaufrette potatoes,  
sautéed spinach, braised vegetables, accompanied  
with Béarnaise Sauce*



36.00 €

Existe livro de reclamações  
*Guest complaint book available*