

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