



# SUMMER DELIGHTS

19h30- 22h30 · 7.30 PM- 10.30 PM



brasserie  
méditerranéenne





---

**ALIMENTE A SUA ALMA**  
**ENERGIZE YOUR SOUL**

Azeite biológico, azeitonas e seleção de pão **2€**  
*Organic olive oil, olives and bread selection*

---

**MIME-SE**  
**PAMPER YOURSELF**

**Salada biológica · *Organic salad*** **7€**  
Legumes biológicos grelhados, chicória e rebentos do campo  
*Braised organic vegetables, chicory and baby leafs*

**Creme de ervilhas · *Peas cream soup*** **8€**  
Crocante de parmesão e presunto da beira  
*Crunchy parmesan and Portuguese smoked ham*

**Terrina de aves · *Poultry terrine*** **11€**  
Frutos secos, alperce e geleia de moscatel  
*Dry nuts, apricot and Portuguese moscatel jam*

**Empada de pato · *Duck pie*** **14€**  
Cebola roxa confitada, redução de vinho do Porto  
*Confited red onion, Port wine reduction*

**Carpaccio de novilho · *Beef carpaccio*** **12€**  
Lombo de novilho e flor de sal  
*Beef loin and flower of salt*



---

**AQUEÇA O SEU CORAÇÃO**  
**WARM YOUR HEART**

PEIXE · FISH

- Robalo a vapor · Steamed sea bass** 20€  
Molho de camarão, puré de aipo, legumes do campo  
*Shrimp sauce, celery purée, seasonal vegetables*
- Arroz de tamboril e gambas · Portuguese traditional monkfish and shrimp rice** 21€  
Tamboril da costa Portuguesa, gambas, tomate, coentros  
*Monkfish from the Portuguese sea coast, shrimp, tomato, coriander*
- Lombo de bacalhau com cannelloni de legumes · Cod fish loin with vegetables cannelloni** 21€  
Ovo a baixa temperatura, pastinaga de azeitona preta, cannelloni de couve lombarda recheado com legumes  
*Slow cooked egg, parsnip and black olive, savoy cabbage cannelloni stuffed with vegetables*
- Lombo de salmão com puré batata doce · Salmon loin with sweet potato purée** 20€  
Lombo de salmão glaciado sobre cama de puré de batata doce, espargos com citrinos e molho de laranja  
*Glazed salmon loin, sweet potato purée, asparagus with citrus and orange sauce*
- Pargo do atlântico · Atlantic snapper** 23€  
Legumes braseados e molho de salsa  
*Braised vegetables and parsley sauce*






---

**AQUEÇA O SEU CORAÇÃO**  
**WARM YOUR HEART**

CARNE · MEAT

- Magret de pato · Duck magret** 19€  
Puré de cenoura e legumes biológicos  
*Carrot purée and organic vegetables*
- Cordoniz recheada · Stuffed quail** 18€  
Frutos secos, batata nova glaciada, salsa, limão e legumes da época  
*Dry nuts, glazed potato, parsley, lemon and seasonal vegetables*
- Porco preto com vitelotte · Iberian pork with vitelotte** 21€  
Lombinho de porco preto Ibérico, puré de vitelotte  
*Iberian pork loin, vitelotte purée*
- Barriga de leitão com quinoa vermelha · Suckling pig belly with red quinoa** 24€  
Barriga de leitão a baixa temperatura, puré de maçã granny Smith e quinoa vermelha  
*Slow cooked suckling pig belly, granny smith purée and red quinoa*
- Lombo de novilho · Beef loin** 26€  
Batata rosti, chalotas confitadas e legumes assados  
*Rosti potatoes, confited chalots e roasted vegetables*



---

**AQUEÇA O SEU CORAÇÃO**  
**WARM YOUR HEART**

VEGETARIANO · *VEGETARIAN*

<b>Tagliatelle de espargos verdes</b> <b><i>Tagliatelle with green asparagus</i></b> Com legumes braseados <i>With braised vegetables</i>	<b>12€</b>
<b>Risotto de cogumelos shiitake</b> <b><i>Shiitake mushrooms risotto</i></b> Crocante de alho francês e ar de jasmim <i>Crunchy leek and jasmine air</i>	<b>14€</b>
<b>Ratatouille de legumes</b> <b><i>Vegetables ratatouille</i></b> Legumes biológicos, manjeriço e azeite de ervas <i>Organic vegetables, basil, herbs olive oil</i>	<b>13€</b>
<b>Risotto de espargos</b> <b><i>Asparagus risotto</i></b> Espargos verdes com espuma de salsa <i>Green asparagus with parsley foam</i>	<b>14€</b>



---

**DOCES PRAZERES**  
**SWEET INDULGENCES**

**Suspiro recheado com creme mousseline · *Stuffed merengue with mousseline cream*** 6€

Gelado de framboesa e baunilha, gel de maçã e frutos vermelhos  
*Raspberry and vanilla ice cream, apple and red fruits gel*

**Farófia Invertida · *Reversed floating island*** 5€

Creme inglês tépido, gelado de nata  
*Tepid crème anglaise, ice cream*

**Mil folhas de Sericaia · *Portuguese egg pudding "Sericaia"*** 6€

Gelado de ameixa de elvas e cremoso de canela  
*Plum from Elvas icecream and cinnamon cream*

**Sopa de morangos silvestres · *Wild strawberry soup*** 7€

Sorvete de menta e telha gruêe  
*Mint sorvette and gruêe*

**Degustação de doces conventuais** 8€  
***Portuguese traditional pastry degustation***

Pudim abade de priscos, torta de laranja, toucinho-do-céu com amêndoas algarvias e sorvete de limão  
*Portuguese pudding "Abade Priscos", Orange cake, "Toucinho do céu" with almonds from Algarve and lemon sorvete*



---

**DOCES PRAZERES**  
**SWEET INDULGENCES**

<b>Cremoso de maracujá · <i>Creamy passion fruit</i></b> Citrinos e gelado de chocolate d'ivoire <i>Citrus and Ivoire chocolate ice cream</i>	<b>6€</b>
<b>Degustação de sobremesas · <i>Desserts degustation</i></b> Suspiro recheado com creme mousseline, sopa de morangos silvestres e cremoso de maracujá <i>Stuffed merengue with mousseline cream, wild strawberry soup and creamy passion fruit</i>	<b>9€</b>
<b>Tábua de queijos nacionais e internacionais</b> <b><i>Portuguese and international cheese plate</i></b>	<b>16€</b>
<b>Degustação de gelados caseiros</b> <b><i>Homemade ice cream degustation</i></b>	<b>6€</b>
<b>Fruta biológica da época</b> <b><i>Organic seasonal fruit</i></b>	<b>7€</b>