

# Bom proveito

A GOURMET EXPERIENCE

Jantar: das 19h30 às 22h30  
IVA Incluído à taxa degal em vigor.

Este estabelecimento disponibiliza aos seus clientes informações relacionadas com alergias e intolerâncias alimentares. Questione a nossa equipa em caso de dúvida ou esclarecimento adicional.

## **DEVOLUÇÃO NOS SERVIÇOS À MESA**

Os produtos alimentares só poderão ser colocados nas mesas deste estabelecimento depois de devidamente escolhidas todas as unidades desejadas pelos nossos estimados clientes. A partir do momento em que os produtos alimentares não embalados são entregues ou servidos não se permitem trocas nem devoluções, sendo obrigatório o pagamento, pelo consumidor, de todos os artigos que haja encomendado.

*Decreto-Lei nº10/2015, 16 Janeiro.*



<b>Português</b>	<b> 1,2,3 </b>
English	4,5,6
Español	7,8,9
Français	10,11,12

## COUVERT

---

Variedade de Pão, Manteiga Aromatizada,  
Tapenade de Azeitona e Azeite  
com Flor de Sal da Figueira da Foz

## PARA ABRIR O APETITE

---

Amuse Bouche

## PARA INICIAR

---

<b>SOPA DO DIA</b> Sopa com produtos sazonais	5,00€
<b>LEGUMES DA ESTAÇÃO, PESTO E RÚCULA</b> Mil Folhas de Legumes da Estação Assados, Pesto e Rúcula Fresca	7,00€
<b>LEITÃO, LARANJA E ESPARGOS</b> Terrina de Barriga de Leitão à Bairrada, Creme de Espargos, Salada e Laranja Macerada com Cebola Roxa em Espumante Bairrada	8,00€
<b>ATUM, BERGAMOTA E SÉSAMO</b> Gaspacho de Bergamota, Tataky de Atum, Sésamo e Rúcula	9,00€
<b>LAPAS, ALHO E SALSA</b> Lapas na Chapa com Manteiga de Alho e Salsa	10,00€
<b>TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS NACIONAIS</b> Tábua com 3 variedades de Queijos, 3 Variedades de Enchidos, Doce e Frutos Secos	14,00€

## DO MAR

---

<b>SALMÃO, BETERRABA E PAK CHOI</b> Lombo de Salmão ao Vapor, Puré de Beterraba, Pack Choy corada e Azeite de Funcho	14,00€
<b>BACALHAU, SAMES E FEIJÃO BRANCO</b> Lombo de Bacalhau Confitado, Feijoada de Sames de Bacalhau, Azeite de Coentros e Crosta de Azeitona	15,00€
<b>ROBALO, ARROZ CAROLINO E MARISCO</b> Lombo de Robalo, Esferas de Limão, Arroz Carolino, Tomate, Mexilhão, Ameijoia e Camarão	16,00€
<b>GAROUPA, AIPO E CHOURIÇO DE PORCO PRETO</b> Lombo de Garoupa, Esferas de Limão, Cremoso de Aipo, Espinafres Salteados e Areia de Chouriço de Porco Preto	16,00€

## DO PRADO

---

<b>PORCO PRETO, COUVE-FLOR E TRUFA</b> Cachaço de Porco Preto a Baixa Temperatura, Puré de Couve-Flor e Trufa, Favas Baby Salteadas e Demi glace com Pimenta Rosa	12,00€
<b>BORREGO, BALSÂMICO E ERVILHA</b> Costeletas de Borrego, Puré de Ervilha com Hortelã, Ervilha Salteada com Toucinho, Esferas e Molho de Balsâmico	13,00€
<b>PINTADA, MILHO E CHALOTAS</b> Supremo de Pintada, Chalotas Assadas, Alho Francês Crocante e Milho (Maçaroca e Puré)	14,00€
<b>COSTELETÃO DE NOVILHO, LEGUMES DA ESTAÇÃO E FLOR DE SAL</b> Costeletão de Novilho Grelhado +- 1.2 kg, Batata Frita, Legumes Salteados, Flor de Sal da Figueira e Maionese de Alho	50,00€

## DA HORTA

---

<b>QUINOA, OVO E LEGUMES DA ESTAÇÃO</b> Brás de Quinoa e Legumes da Estação com Alho Francês Crocante e Gema	12,00€
<b>GNOCCIS, MANJERICÃO E PARMESÃO</b> Gnocchis al Pesto com Lascas de Parmesão	12,00€
<b>MASSA FRESCA, ESPINAFRE E RICOTA</b> Ravioli de Espinafre e Ricota com Molho de Queijo	12,00€

## PARA OS MAIS PEQUENOS

---

<b>CROCANTE DE PEIXE COM BATATA FRITA E ARROZ</b>	10,00€
<b>ESPARGUETE À BOLONHESA</b>	10,00€

## MOMENTO DOCE

---

<b>FRUTA DA ÉPOCA</b> 3 Frutas da Época Laminadas	5,00€
<b>ABADE PRISCOS, YUZO E CAMELO SALGADO</b> Pudim Abade Priscos, Calda de Yuzu, Lemon Curd, Crumble e Gelado de Lemon Curd	6,00€
<b>CRÉME BRULÉE, CEREJA E TOMILHO LIMÃO</b> Crème Brulée de Tomilho Limão, Crumble, Coli de Cereja e Gelado de Cereja	6,00€
<b>ABACAXI, PIMENTA ROSA E MARACUJÁ</b> Abacaxi a Baixa Temperatura com Caramelo, Lima e Pimenta Rosa, Crumble, Caramelo Salgado, Esferas e Gelado de Maracujá	6,00€
<b>CHOCOLATE, AVELÃ E CAFÉ</b> Delícia de Chocolate e Avelã, Gelado de Café, Crumble e Ganache de Chocolate com Flor de Sal	7,00€

# *Enjoy your meal*

A GOURMET EXPERIENCE

Dinner: from 7:30 p.m. to 10:30 p.m.  
All prices include VAT.

This establishment has at its customers disposal information related to food allergies and intolerances. Please, ask our staff for further information.

## RETURNS ON THE TABLE SERVICE

Food products can only be placed on the tables of this hotel after all the units are carefully chosen desired by the Customer. From the moment when unpacked food products are delivered or served, no exchanges or returns are accepted, and the Customer must pay for all items that have been ordered.

Decree-Law nº10/2015.



Português |1,2,3|

---

**English** |4,5,6|

---

Español |7,8,9|

---

Français |10,11,12|

---

## STARTER

---

Variety of Bread, Flavoured Butter;  
Olive Tapenade, and Olive Oil  
with Figueira da Foz Salt Flower

## TO WHET THE APPETITE

---

Amuse Bouche

## TO START

---

<b>SOUP OF THE DAY</b> Soup with seasonal products	5,00€
<b>SEASONAL VEGETABLES, PESTO AND ROCKET</b> Mille Feuilles of Roasted Seasonal Vegetables, Pesto and Fresh Rocket	7,00€
<b>SUCKLING PIG, ORANGE AND ASPARAGUS</b> Terrine of Bairrada Suckling pig belly, Asparagus Crème, Salad and Macerated Orange with Purple Onion in Bairrada Sparkling Wine	8,00€
<b>TUNA, BERGAMOT AND SESAME</b> Bergamot Gaspacho, Tuna Tataky, Sesame and Rocket	9,00€
<b>LIMPETS, GARLIC AND PARSLEY</b> À la plancha Limpets with Garlic and Parsley Butter	10,00€
<b>CHEESE BOARD AND NATIONAL SAUSAGES</b> Board with 3 varieties of Cheese, 3 varieties of Sausages, Jam and Dry Fruit	14,00€

## FROM THE SEA

---

<b>SALMON, BEETROOT AND PAK CHOY</b> Steamed Salmon Fillet, Mashed Beetroot, Coloured Pak Choy with Fennel Olive Oil.	14,00€
<b>CODFISH, COD BLADDERS AND WHITE BEANS</b> Confit Codfish Fillet, Cod Bladders Beans Stew, Coriander Olive Oil, Olives Crust	15,00€
<b>SEA BASS, CAROLINO RICE AND SEAFOOD</b> Sea bass fillet, Lemon beads, Carolino Rice, Tomato, Mussel, Clam and Prawn	16,00€
<b>GROUPER, CELERY AND BLACK PORK SAUSAGE</b> Grouper Fillet, Lemon beads, Celery Cream, Sautéed Spinach and Black Pork Sausage	16,00€

## FROM THE MEADOWS

---

### BLACK PORK, CAULIFLOWER AND TRUFFLE

Low temperature cooked Black Pork, Mashed Cauliflower and truffle, Sautéed Baby Broad Beans, Demi-Glace Sauce with Pink Pepper 12,00€

### LAMB, BALSAMIC AND PEAS

Lamb Chops, Mashed peas with Mint, Sautéed Peas with bacon, Beads and Balsamic Sauce 13,00€

### FOWL, CORN AND SHALLOTS

Fowl Supreme, Roasted Shallots; Crispy Leek, and Corn (Corncob and purée) 14,00€

### VEAL CHOP, SEASONAL VEGETABLES AND SALT FLOWER

Grilled Veal Chop +- 1.2 kg, French Fries, Sautéed Vegetables, Figueira Salt Flower, Garlic Mayonnaise 50,00€

## FROM THE VEGETABLE GARDEN

---

### QUINOA, EGG AND SEASONAL VEGETABLES

Quinoa Crumbs and Seasonal Vegetables with Crispy Leek and Egg yolk 12,00€

### GNOCCHIS, BASIL AND PARMESAN

Gnocchis al Pesto with Parmesan chips 12,00€

### FRESH PASTA; SPINACH AND RICOTTA CHEESE

Spinach Ravioli and Ricotta with Cheese sauce 12,00€

## FOR THE LITTLE ONES

---

### FISH CRISP WITH FRENCH FRIES AND RICE

10,00€

### BOLOGNESE SPAGHETTI

10,00€

## SWEET MOMENT

---

### SEASONAL FRUIT

3 Sliced seasonal Fruit 5,00€

### ABADE PRISCOS FLAN, YUZU AND SALTY CARAMEL

Abade Priscos Flan, Yuzu syrup, Lemon Curd, Crumble and Lemon Curd Ice cream 6,00€

### CRÊME BRULÉE, CHERRY AND THYME LEMON

Thyme lemon Crème Brulée, Crumble, Cherry Coulis and Cherry Ice cream 6,00€

### PINEAPPLE, PINK PEPPER AND PASSION FRUIT

Low Temperature Cooked Pineapple with Caramel, Lime and Pink Pepper, Crumble, Salty Caramel, Passion Fruit Beads and Ice cream 6,00€

### CHOCOLATE, HAZELNUT AND COFFEE

Chocolate and Hazelnut Délice, Crumble and Chocolate Ganache with Salt Flower 7,00€

# Buen provecho

A GOURMET EXPERIENCE

Cena: de 19h30 a 22h30  
Precios con el IVA incluido

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información relativa a alergias y intolerancias alimentarias. Solicítela a nuestro personal.

## DEVOLUCIÓN DE LOS SERVICIOS DE MESA

Solo podrán servirse en las mesas de este establecimiento los pedidos solicitados por nuestros clientes. Desde el momento en que los productos alimenticios no envasados hayan sido servidos en la mesa no se aceptarán cambios ni devoluciones, siendo obligatorio el pago de la totalidad del pedido por parte del cliente.

Decreto-ley nº10/2015, 16 enero.



Português	1,2,3
English	4,5,6
<b>Español</b>	<b>  7, 8,9  </b>
Français	10,11,12

## COUVERT

---

Pan Variado, Mantequilla Aromatizada,  
Tapenade de Oliva y Aceite con  
Flor de Sal de Figueira da Foz

## PARA ABRIR EL APETITO

---

Amuse bouche

## PARA EMPEZAR

---

<b>SOPA DEL DÍA</b> Sopa con productos de temporada	5,00 €
<b>VERDURAS DE TEMPORADA, PESTO Y RÚCULA</b> Mil Hojas de Verduras de Temporada Asadas , Pesto y Rúcula fresca	7,00 €
<b>COCHINILLO, NARANJA Y ESPÁRRAGOS</b> Panceta de Cochinitillo de Bairrada, Crema de Espárragos, Ensalada y Naranja Macerada con Cebolla Roja al Vino Espumoso de Bairrada	8,00 €
<b>ATÚN, BERGAMOTA E SÉSAMO</b> Gazpacho de Bergamota, Tataki de Atún, Sésamo y Rúcula	9,00 €
<b>LAPAS, AJO Y PEREJIL</b> Lapas a la plancha con mantequilla de ajo y perejil	10,00 €
<b>TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS NACIONALES</b> Tabla con 3 tipos de queso, 3 tipos de embutidos, mermelada y frutos secos	14,00 €

## DEL MAR

---

<b>SALMÓN, REMOLACHA Y PAK CHOI</b> Lomo de salmón al vapor, puré de remolacha, Pak Choy y aceite de hinojo	14,00 €
<b>BACALAO, SAMES Y JUDÍAS BLANCAS</b> Lomo de Bacalao Confitado, Estofado de frijoles con vejigas de Bacalao, Aceite de Cilantro y Corteza de Oliva	15,00 €
<b>LUBINA, ARROZ CAROLINO Y MARISCO</b> Lomo de Lubina, Esferas de Limón, Arroz Carolino, Tomate, Mejillones, Almejas y Langostinos	16,00 €
<b>MERO, APIO Y CHORIZO DE CERDO IBÉRICO</b> Lomo de Mero, Esferas de Limón, Crema de Apio, Espinacas Salteadas y Chorizo de Cerdo Ibérico.	16,00 €



## DESDE EL PRADO

---

<b>CERDO IBÉRICO, COLIFLOR Y TRUFA</b> Cabeza de cerdo negro a baja temperatura, puré de coliflor y trufa, frijoles salteados y demi glace con pimienta rosa	12,00 €
<b>CORDERO, BALSÁMICO Y GUI SANTES</b> Chuletas de Cordero, Puré de Guisantes con Menta, Guisantes Salteados con Tocino, Esferas y Salsa Balsámica.	13,00 €
<b>GALLINA DE GUINEA, MAÍZ Y CHALOTES</b> Gallina pintada, Chalotas Asadas, Puerro Crujiente y Maíz (Mazorca y Puré)	14,00 €
<b>CHULETA DE RES, VERDURAS DE TEMPORADA Y FLOR DE SAL</b> Chuleta de Ternera a la Plancha + - 1,2 kg, Patatas Fritas, Verduras Salteadas, Flor de Sal de Figueira da Foz y Mayonesa de Ajo	50,00€

## DEL HUERTO

---

<b>QUINUA, HUEVO Y VERDURAS DE TEMPORADA</b> Brás de quinua y verduras de temporada con puerro crujiente y yema	12,00€
<b>GNOCCHIS, ALBAHACA Y PARMESANO</b> Gnocchis al Pesto con Lascas de Parmesano	12,00€
<b>PASTA FRESCA, ESPINACAS Y RICOTTA</b> Ravioles de espinacas y ricotta con salsa de queso	12,00€

## PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

---

<b>PESCADO CRUJIENTE CON PATATAS FRITAS Y ARROZ</b>	10,00€
<b>SPAGHETTI A LA BOLOÑESA</b>	10,00€

## MOMENTO DULCE

---

<b>FRUTA DE TEMPORADA</b> 3 frutas de temporada en rodajas	5,00€
<b>ABADE PRISCOS, YUZO E CAMELO SALGADO</b> Pudín de Abade Priscos, Sirope de Yuzu, Cuajada de Limón, Crumble y Helado de Cuajada de Limón	6,00€
<b>CRÉME BRULÉE, CEREZA Y TOMILLO DE LIMÓN</b> Crème Brulée de Tomillo, Limón, Crumble, Coulis de Cereza y Helado de Cereza	6,00€
<b>PIÑA, PIMIENTA ROSA Y MARACUYÁ</b> Piña a Baja Temperatura con Caramelo, Lima y Pimienta Rosa, Crumble, Caramelo Salado, Esferas y Helado de Maracuyá	6,00€
<b>CHOCOLATE, AVELLANA Y CAFÉ</b> Delicia de Chocolate y Avelanas, Helado de Café, Crumble y Ganache de Chocolate con Flor de Sal	7,00€

# Bon *appétit*

A GOURMET EXPERIENCE

Dîner: 19h30 à 22h30

Prix avec la TVA

Cet établissement a des informations relatives aux allergies et intolérances alimentaires. Demandez à notre personnel pour plus d'informations.

## DÉVOLUTION DES SERVICES DE TABLE

Seules les commandes demandées par nos clients seront disponibles dans cet établissement. À partir du moment où les produits alimentaires non emballés ont été servis à table, aucun changement ni remboursement ne sera accepté, et le paiement de la totalité de la commande par le client est obligatoire.

Décret-loi n°10/2015 du 16 janvier.



Português |1,2,3|

---

English |4,5,6|

---

Español |7, 8,9|

---

**Français |10, 11,12|**

---

## ENTRÉE

---

Variété de Pains, Beurre aromatisé,  
Tapenade d'olives et huile d'olive à la  
Fleur de Sel de Figueira da Foz

## POUR OUVRIR L'APPÉTIT

---

Amuse Bouche

## POUR COMMENCER

---

<b>SOUPE DU JOUR</b> Soupe aux produits de Saison	5,00€
<b>LÉGUMES DE SAISON, PESTO ET ROQUETTE</b> Mille feuilles de Légumes de Saison Grillés, Pesto et Roquette Fraiche	7,00€
<b>COCHON DE LAIT, ORANGE ET ASPERGES</b> Terrine de Poitrine de Cochon de lait à Bairrada, Crème d'Asperges, Salade et Orange Macérée avec des Oignons violets et Mousseux de Bairrada	8,00€
<b>THON, BERGAMOTE ET SÉSAME</b> Gaspacho de Bergamote, Tataky de Thon, Sésame et Roquette	9,00€
<b>PATELLES, AIL ET PERSIL</b> Patelles à la plancha au Beurre à l'ail et Persil	10,00€
<b>PLATEAU DE FROMAGES ET CHARCUTERIE NATIONALE</b> Plateau de trois variétés de Fromages, 3 variétés de Charcuterie Nationale, Confiture et Fruits Secs	14,00€

## DE LA MER

---

<b>SAUMON, BETTERAVE ET PAK CHOI</b> Darne de Saumon Vapeur, Purée de Betterave, Pack Choy coloré et Huile d'olive de fenouil	14,00€
<b>MORUE, VESSIE DE MORUE ET HARICOT BLANC</b> Darne de Morue Confitte, Cassoulet de Vessie de Morue, Huile de Coriandre et Croûte d'olive	15,00€
<b>BAR, RIZ CAROLINO ET FRUITS DE MER</b> Darne de Bar, Perles de Citron, Riz Carolino, Tomate, Moule, Palourde et Crevette	16,00€
<b>MÉROU, CÉLERI ET SAUCISSE DE PORC NOIR</b> Darne de Mérou, Perles de Citron, Crème de céleri, Épinards sautés et Saucisse de Porc Noir	16,00€

## DE LA PRAIRIE

---

<b>PORC NOIR, CHOU FLEUR ET TRUFFE</b> Côtelette de Porc à basse température, Purée de Chou-fleur et truffe, Fèves Baby sautées et Demi glace avec du Poivre Rose	12,00€
<b>AGNEAU, BALSAMIQUE ET PETITS POIS</b> Côtelette d'Agneau, Purée de Petits Pois à la Menthe, Petits Pois sautés avec de la poitrine fumée et sauce balsamique	13,00€
<b>PINTADE, MAÏS ET ÉCHALOTTES</b> Suprême de Pintade, Échalottes grillées, Poireaux Croquants et Maïs ( épi et purée)	14,00€
<b>CÔTE DE VEAU, LÉGUMES DE SAISON ET FLEUR DE SEL</b> Côte de Veau Grillée +- 1.2 kg, Frites, Légumes Sautés, Fleur de Sel de Figueira et Mayonnaise à l'ail	50,00€

## DU POTAGER

---

<b>QUINOA, OEUF ET LÉGUMES DE SAISON</b> Sauté de Quinoa et Légumes de saison avec du Poireau Croquant et Jaune d'oeuf	12,00€
<b>GNOCCHIS, BASILIC ET PARMESAN</b> Gnocchis au Pesto avec des flocons de Parmesan	12,00€
<b>PÂTES FRAÎCHES, ÉPINARDS ET RICOTTA</b> Ravioli d'Épinards et Ricotta à la Sauce au Fromage	12,00€

## POUR LES PLUS PETITS

---

<b>CROQUANT DE POISSON AVEC DES FRITES ET DU RIZ</b>	10,00€
<b>SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE</b>	10,50€

## MOMENT SUCRÉ

---

<b>FRUIT DE SAISON</b> 3 Fruits de Saison laminés	5,00€
<b>FLAN ABADE PRISCOS, YUZO ET CARAMEL SALÉ</b> Flan Abade Priscos, Sirop de Yuzu, Lemon Curd, Crumble et Glace au Lemon Curd	6,00€
<b>CRÈME BRULÉE, CERISE ET THYM CITRON</b> Crème Brulée de Thym Citron, Crumble, Coulis de Cerise et Glace à la Cerise	6,00€
<b>ANANAS, POIVRE ROSE ET FRUIT DE LA PASSION</b> Ananas à Basse température au Caramel, Citron vert et Poivre Rose, Crumble, Caramel Salé, Graines et Glace au Fruit de la Passion	6,00€
<b>CHOCOLAT, NOISETTE ET CAFÉ</b> Délice de Chocolat et Noisette, Glace au Café, Crumble et Ganache au Chocolat à la Fleur de Sel	7,00€