



Degust'AR

RESTAURANTE

Couvert

Azeitonas marinadas com citrinos e orégãos, azeite virgem extra, **Variedades de pães**, manteiga de cabra e patê do chef 4,50 €

Entradas

Alheira de caça, grelos, azeite, alho e ovos de codorniz
Alheira de caça com grelos de couve salteados em azeite, alho e ovos de codorniz 12,00 €

Tártaro de novilho, pickles, espinafres, ovo e pão torrado
Lombo de novilho picado à faca, cebola roxa, pickles, espinafres frescos, gema de ovo e pão torrado 20,00 €

Vieiras, couve-flor, laranja e limão
Vieiras coradas em manteiga de noz, pimenta sichuan, creme de couve-flor, zestes de fruta cítrica 20,00 €

Massas e vegetarianos

Tagliatelle, azeitona preta, pesto e cogumelos
Tagliatelle salteado com azeitonas pretas, pesto e cogumelos 19,00 €

Linguini negro, legumes, brócolos, tomate e frutos secos
Linguini negro salteado com legumes, brócolos, frutos secos e molho de tomate caseiro 19,00 €

Peixes

Bacalhau, azeite, laranja, batata, ovo e alho
Lombo de bacalhau confitado em azeite de laranja, batata esmagada e ovo cozido 26,00 €

Dourada, batata violeta, cogumelos e espargos
Dourada corada na frigideira, creme de batata violeta, salteado de cogumelos e espargos verde 24,00 €

Robalo, arroz, camarão e coentros
Lombo de robalo no forno com arroz de camarão aromatizado com coentros 24,00 €

Polvo, legumes, grelos, coentros
Tentáculos de polvo, salteado em azeite, alho e coentros, pastel de legumes em cama de grelos 26,00 €

Bacalhau, legumes e queijo Nisa
Lasanha de bacalhau com legumes, queijo de Nisa gratinado 24,00 €

Carnes

Lombinho de porco, especiarias, mel, pão, espargos e laranja
Lombinho de porco ibérico com especiarias, mel da serra de Portel, migas de espargos verdes, migas de espargos verdes, linguiça crocante e gel de laranja 24,00 €

Borrego, cuscuz, legumes e hortelã
Carré de borrego com crosta de alecrim, cuscuz de legumes e gelado de hortelã 28,00 €

Bochechas de porco, batata, azeite de trufa e legumes
Terrina de bochechas de porco estufado em vinho tinto da região, esmagada de batata trufada e legumes salteados 24,00 €

Pato, vinho do porto, abóbora, legumes
Peito de pato braseado, com molho do vinho do porto, puré de abóbora e legumes 26,00 €

Lombo de novilho, bolacha de ervas aromáticas com especiarias, batata e cogumelos
Naco do lombo de novilho com bolacha de ervas aromáticas e especiarias, batata Pont neuf e duo de cogumelos 28,00 €



Degust'AR

RESTAURANTE

Degustação

- Menu I -

Vieras, couve-flor, laranja e limão

Vieras coradas em manteiga de noz, pimenta sichuan creme de couve-flor e zestes de fruta cítrica

Tártaro de novilho, pickles, espinafres e ovo

Lombo de novilho picado a faca, pickles, espinafres baby e gema de ovo

Dourada, batata violeta, cogumelos e espargos

Dourada corada na frigideira, creme de batata violeta e salteado de cogumelos e espargos verdes

Lombo de novilho, bolacha de ervas aromáticas com especiarias, batata e cogumelos

Naco do lombo de novilho com bolacha de ervas aromáticas, batata pont neuf e duo de cogumelos

Hortelã e maçã

Gelado de hortelã com maçã ácida

Encharcada, sericaia, sopa dourada

Trio de doces conventuais com sorbet de limão

Degustação s/ vinhos incluídos:	€ 60,00
Harmonização de Vinhos Classic:	€ 20,00
Harmonização de Vinhos Premium:	€ 26,00

- Menu II -

Vieras, couve-flor, laranja e limão

Vieras coradas em manteiga de noz, pimenta sichuan creme de couve-flor e zestes de fruta cítrica

Tártaro de novilho, pickles, espinafres e ovo

Lombo de novilho picado a faca, pickles, espinafres baby e gema de ovo

Dourada, batata violeta, cogumelos e espargos

Dourada corada na frigideira, creme de batata violeta e salteado de cogumelos e espargos verdes

Polvo, legumes, grelos e coentros

Tentáculos de polvo, salteado em azeite alho e coentros, pastel de legumes em cama de grelos

Pato, vinho do porto manjeriço, legumes

Peito de pato braseado, com molho do vinho do porto puré de manjeriço e legumes

Lombo de novilho, bolacha de ervas aromáticas com especiarias, batata e cogumelos

Naco do lombo de novilho com bolacha de ervas aromáticas e especiarias, batata pont neuf e duo de cogumelos

Hortelã e maçã

Gelado de hortelã com maçã ácida

Encharcada, sericaia, sopa dourada

Trio de doces conventuais com sorbet de limão

Degustação s/ vinhos incluídos:	€ 72,00
Harmonização de Vinhos Classic:	€ 20,00
Harmonização de Vinhos Premium:	€ 26,00

IVA incluído à taxa legal em vigor

No caso de sofrer de alguma alergia alimentar é favor informar o Chefe de Sala ou de Cozinha
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado