

Entradas Frías & Ensaladas

Entradas Frías & Saladas / Entrées & Salads

Sutil degustación española: jamón de bellotas, manchego, pulpo, olivas, tortilla de patatas, alioli, baby greens, cherry y esponjas de piquillos y hierbas **44**

Sutil degustação espanhola: presunto de bolotas, manchego, polvo, olivas, omelette com batatas, alioli, baby greens, cherry, esponjas de piquinhos com ervas

Delicate spanish cuisine tasting: acorn-fed iberian ham, manchego cheese, octopus, olives, spanish omelette, aioli, baby greens, cherry tomatoes, herbs and piquillo siphon sponge cakes

•

Burrata con sal maldom ahumada, chips de olivas negras, echalottes confitados en aceto balsámico, cherry asados, pesto y prosciutto di parma **39**

Burrata com sal defumado maldom, chips de azeitona preta, echalota confitado em vinagre balsâmico, cereja assado, pesto e presunto de parma

Burrata with smoked maldom salt, black oliver chips, shallots in balsamic vinegar, roasted cherry tomatoes, pesto and parma ham

•

new

Ensalada otoñal: hojas de estación, tomates secos, hongos crocantes, almendras tostadas, queso de cabra, esterificación de calabaza y mostaza sobre crujiente venere con gota de oliva **36**

Salada outonal: folhas da estação, tomates secos, cogumelos crocantes, amêndoas torradas, queijo de cabra, esferificação de abóbora e mostarda sobre crocante de arroz venere com gota de azeite

Fall salad: seasonal greens, sun-dried tomatoes, crispy mushrooms, toasted almonds, goat cheese, pumpkin and mustard spherification on crispy venere with a drop of olive oil

•

new

Magret de canard fume y foie gras sobre crumble de cacao, gel de higos, manzana verde, esponja de pan de brioche, caviar de gorgonzola y tierra de pistachos **48**

Magret de canard defumado e foie gras sobre crumble de cacau, gel de figos, maçã verde, esponja de pão brioche, caviar de gorgonzola e terra de pistaches

Smoked duck magret and foie gras on cocoa crumble, fig gel, green apple, brioche bread sponge, gorgonzola caviar, and pistachio dust

•

Tartare de lomo perfumado con mostaza antigua, pepinillos, cebolla de verdeo, alcaparras, huevos de codorniz y cherry's ralladura cítrica, hierbas aromáticas y toust de focaccia. (opcional yema de huevo) **36**

Tartare de filé mignon perfumado com mostarda antiga, pickles, cebola verde, alcaparras, ovos de codorna, raspas cítricas de cereja, ervas aromáticas e torrada de focaccia. (opcional gema de ovo)

Tartare of sirloin perfumed with antique mustard, pickles, spring onion, capers, quail eggs, cherries, citric zest, aromatic herbs, and focaccia toast. (optional egg yolk)

•

new

Antipasti de mar: langostino in saor, tartare de salmón, brandada de bacalao, seppia frita y mejillon liquido con geles cítricos **45**

Antipasti do mar: lagostim in saor, tartare de salmão, brandade de bacalhau, lula frita e mexilhão líquido com géis cítricos

Sea antipasti: prawn in saor, salmon tartare, cod brandade, fried cuttlefish, and liquid mussel with citrus gels

•

Antipasti

42

•

Russian oscietra caviar - master selection. Guarnición tradicional

375

Entradas Calientes & Sopas

Entradas e Sopas Quentes / Cold Entrées & Soups

Sutil sopa cremosa de langostinos y leche de coco, perfumada con jengibre, castañas, cilantro y aceite de dende, con esferas crujientes de mandioca **30**

Sopa cremosa sutil de camarão e leite de coco, perfumada com gengibre, castanhas, coentro e óleo de dendê, com esferas crocantes de mandioca

Subtly creamy prawn and coconut milk soup, scented with ginger, chestnuts, coriander and dende oil, with crispy manioc spheres

•

Foie gras grillado sobre gallette de sésamo caramelizado con salsa de queso roquefort, higos con oporto y nutella **47**

Foie gras grelhado sobre gallette de gergelim caramelizado com molho de queijo roqueforte, figos com oporto e nutella

Grilled foie gras on corn gallette with blue cheese, figs with port and nutella sauce

•

Nduja calabresa tibia y fior di latte con olio d'oliva e pepe, crostini de pan de campo elaborado con masa madre de 9 años **30**

Nduja calabresa morna e fior di latte com azeite de oliva e pimenta, crostini de pão campestre feito com massa madre de 9 anos

Warm calabrese nduja and fior di latte with olive oil and pepper, crostini of country bread made with a 9-year-old sourdough

Pescados & Mariscos

Peixes e Mariscos / Fish & Seafood

Atún rojo en croute noire acompañado de vegetales salteados al wok con jengibre, espuma de lima, puré de habas al perfume de wasabi y salsa oriental 56

Atum vermelho em croute noire acompanhado de vegetais salteados na wok com jengibre e espuma de lima, purê de feijão com perfume de wasabi e molho oriental

Croute noire red tuna fish accompanied with sauteed vegetables with ginger, lime, creamy beans perfumed with wasabi and oriental sauce

•

Pulpo a la grilla con salsa de pimientos de piquillo, ajíe, ajo, lima y togarashi, acompañado de papines dominó con manteca de hierbas de nuestra huerta y ajo negro 58

Polvo grelhado com molho de pimientos piquillo, pimentão verde, alho, lima e togarashi, acompanhado de mini batatas dominó com ervas da nossa horta com manteiga de ervas da nossa horta e alho preto

Grilled octopus with piquillo peppers, chilli, garlic, lime and togarashi sauce, served with small domino baby potatoes with herbs butter from our orchard and black garlic

•

Salmón en croute cítrica de coco y almendras con ensalada de quinoa tropical, curry verde y baby greens 54

Salmão em croute cítrico de coco e amêndoas com Salada de quinoa tropical, curry verde e baby greens

Salmon in citrus coconut and almond croute with tropical quinoa salad, green curry and baby greens

•

Roll de lenguado relleno de langostinos, puerros y queso blanco, envuelto en masa kataifi y tapenade, muselina de patatas al pesto con reducción de aceto balsámico 54

Rolinho de linguado recheado com camarões, alho-poró e queijo branco, envolto em massa kataifi e tapenade, musse de batatas ao pesto com redução de vinagre balsâmico

Sole roll stuffed with prawns, leeks, and white cheese, wrapped in kataifi dough and tapenade, pesto potato mousseline with balsamic reduction

Carnes / Carnes / Meat

new

Magret du canard grille con tatin de mango y papaya, salsa de especias de la india y esencia del bosque 75

Magret de canard grelhado com tatin de manga e mamão, molho de especiarias da índia e essência da floresta

Grilled duck magret with mango and papaya tatin, indian spice sauce, and forest essence

•

new

Lomito de cordero rebozado en hierbas, sobre mármol de vegetales de estación, salsa demiglace, corona crocante y queso gorgonzola en cúpula de cristal con aromas de cedro 59

Filé de cordeiro empanado em ervas sobre mármore de legumes da estação, molho demiglace, coroa crocante e queijo gorgonzola em cúpula de cristal com aromas de cedro

Herb-crusted lamb tenderloin on seasonal vegetable marble, demi-glaze sauce, crispy crown, and gorgonzola cheese in a crystal dome with cedar aromas

•

Filetto di manzo coronado con foie gras sobre graten de batatas, salteado de espinacas, hongos de estación y echalottes, perfumado al humo de madera de olivos y especias. Salsa de Oporto 60

Filetto di manzo coberto com foie gras no gratinado de batata-doce, salteado com espinafre, cogumelos da estação e echalottes, aromatizado com fumo de lenha e especiarias. Molho do Porto

Filetto di manzo topped with foie gras over sweet potato gratin, sautéed spinach, seasonal mushrooms and shallots, scented with olive wood smoke and spices. Port sauce

•

new

Tagliata de ternera sous vide UMI con sal de maldom sobre puré de coliflor asado, brócoli, tomates cherry, cebollas rojas asadas, mizuna, hojas de reggiano, y aceite verde 70

Tagliata de vitela sous vide UMI com sal de maldon sobre puré de couve-flor assada, brócolis, tomates cereja, cebolas roxas assadas, mizuna, folhas de reggiano e azeite verde

Sous vide veal tagliata UMI with maldon salt on roasted cauliflower purée, broccoli, cherry tomatoes, roasted red onions, mizuna, reggiano leaves, and green oil