





## Entrada

|   |  |     |
|---|--|-----|
|  | <b>Camarão</b><br>Ouriço-cacheiro Mi, molho tártaro<br><i>Quinta Azevedo, Verde ( copo 5,5€ )</i>  | 16€ |
|   | <b>Foie gras</b><br>Salteado, cantaloup, redução de porto<br><i>Porto Rozés Ruby Reserva (calice 8€)</i>                                       | 15€ |
|   | <b>Presunto de Barrancos</b><br>Chutney de frutas da estação<br><i>Quinta da Fonte de ouro tinto, Dão (copo 9€)</i>                            | 15€ |
|   | <b>Alcachofras</b><br>Em salada e funcho, lascas de queijo ilha<br><i>Quinta de Pancas branco ( copo 3,5€ )</i>                                | 12€ |
|   | <b>Caldo verde</b><br>Com chouriço de Barrancos<br><i>Alabastro tinto, Alentejo ( copo 4,5€ )</i>  | 8€  |
|   | <b>Melancia e meloa</b><br>Em sopa com sorvete de hortelã<br><i>Evel branco, Douro ( copo 5€ )</i>   | 8€  |
|  | <b>Tártaro de alho francês</b><br>Com lavagante, emulsão de chalota e açafraão<br>Sem lavagante 9€<br><i>Quinta da Gieste Rosé ( copo 5€ )</i> | 18€ |



## Peixe

|   |  |     |
|---|--|-----|
|    | <b>Garoupa</b><br>Assada marinada em aciote, vinagrete com anis estrelado<br><i>Esporão, Alentejo (garrafa 29€)</i>                | 23€ |
|   | <b>Bacalhau</b><br>Fresco a vapor, mariscos " em marinière "<br><i>Auster Douro ( garrafa 32€ )</i>                                | 21€ |
|  | <b>Vieiras</b><br>Salteadas, chá verde " Matcha " , vinagrete de beterraba<br><i>Dona Berta, Douro (garrafa 33€)</i>               | 24€ |
|   | <b>Camarões</b><br>Em raviole aberto de tomate seco e salva<br><i>Muros de Melgaço, verde Alvarinho (garrafa 27€)</i>              | 19€ |
|   | <b>Risotto</b><br>De espargos, legumes de estação, óleo de trufa branca<br><i>Chartron la Fleur branco, Bordeaux (garrafa 30€)</i> | 17€ |


Prato assinatura de Chef Isabelle Alexandre



## Carne

|   |   |     |
|---|---|-----|
|   | <b>Medalhão</b><br>De lombo de novilho à Portuguesa<br><i>Quinta do Mouro, Alentejo ( garrafa 65€ )</i>                             | 24€ |
|  | <b>Borrego</b><br>Carre grelhado, puré de vitelotte, jus de alho<br><i>Palacio da Bacalhoa, Setubal (garrafa 70€)</i>               | 24€ |
|   | <b>Codorniz</b><br>Com kumquat, especiarias, estilo tajine<br><i>Vinha da Nora, Estremadura (garrafa 43€)</i>                       | 18€ |
|  | <b>Vitela</b><br>Medalhão recheado com chouriço, samosas de queijo<br><i>La Bernardine tinto, Châteauneuf du pape (garrafa 65€)</i> | 26€ |
|   | <b>Frango</b><br>Supremo grelhado, gengibre e limões confitados<br><i>Duas Quintas, Douro (garrafa 26€)</i>                         | 15€ |

## Sobremesa

|   |   |    |
|---|---|----|
|  | <b>Napoléon</b><br>Com creme brulée, molho de caramelo<br><i>Porto Rozès Reserva Branco ( copo 8€ )</i>   | 8€ |
|   | <b>Sopa de frutas</b><br>Com gelado de gengibre<br><i>Porto Taylor's LBV 2003 ( copo 14€ )</i>            | 8€ |
|   | <b>Fondant</b><br>Bolo de chocolate morno, gelado de mangericão<br><i>Porto Rozès 10 Anos ( copo 9€ )</i> | 8€ |
|   | <b>Baba de camelo</b><br>Com amendoas caramelizadas<br><i>Porto LBV Burmester 2001 ( copo 12,5€ )</i>     | 7€ |
|   | <b>Gelado em três</b><br>Molho de chocolate, macarons<br><i>Porto Rozès Ruby ( copo 8€ )</i>              | 8€ |
|   | <b>Seleção de queijos Portugueses e Franceses</b><br><i>Porto Burmester 20 Anos ( copo 16€ )</i>          | 8€ |

IVA incluído à taxa legal em vigor