

## MENU DO DIA | HALF BOARD | M1

Couvert e Aperitivo | Aperitif

\*\*\*

Surpresa de legumes, caril ligeiro e menta

*Bundle of vegetables with curry and mint*

\*\*\*

Bife Maronês da alcatra à Portuguesa

*Portuguese steak of Maronesa DOP beef*

\*\*\*

Leite creme de laranja e granizado de frutos do bosque

*Orange crème brûlée and forest fruits granita*

\*\*\*

Recomendação: | *We recommend: Porto Tawny 10 years old (1<sup>st</sup> Edition or Rozès)*

---

**PREÇO | PRICE** Euro 32,50 por pessoa | per person | *Bebidas não incluídas | Drinks not included*

**RESERVAS | BOOKINGS** até às | until 17h00

**HORA DE JANTAR | DINNER TIME** das | from 19h30 a | to 21h00

**INFO ALERGÉNIOS | ALLERGENS**

Por favor informe o empregado

Please inform the waiter



## MENU DO DIA | HALF BOARD | M2

Couvert e Aperitivo | Aperitif

\*\*\*

Creme de grão de bico, quenelle de natas ácidas e lombo fumado desidratado

*Chickpea cream, sour cream quenelle and dehydrated smoked loin*

\*\*\*

Perna de pato confitada, puré de batata violeta e molho de vinho tinto

*Confit duck leg, purple potato purée and red wine sauce*

\*\*\*

Bolo de cenoura com ganache de avelã torrada

*Carrot cake with toasted hazelnut ganache*

\*\*\*

Recomendação: | *We recommend: Porto L.B.V. (2010, 2012 or 2013)*

---

**PREÇO | PRICE** Euro 32,50 por pessoa | per person | *Bebidas não incluídas | Drinks not included*

**RESERVAS | BOOKINGS** até às | until 17h00

**HORA DE JANTAR | DINNER TIME** das | from 19h30 a | to 21h

### **INFO ALERGÉNIOS | ALLERGENS**

Por favor informe o empregado

Please inform the waiter



## MENU DO DIA | HALF BOARD | M3

Couvert e Aperitivo | Aperitif

\*\*\*

Tiras de frango douradas, pimentos e molho aioli

*Golden chicken strips, peppers and aioli sauce*

\*\*\*

Corvina, linguini com tinta de choco e caldeirada do mar

*Corvina fish, squid ink pasta and seafood stew*

\*\*\*

Pão de ló em cama mirtilos macerados em Porto e baunilha

*Sponge cake on a bed of blueberries macerated in Port wine and vanilla*

\*\*\*

Recomendação: | *We recommend: Porto Vintage (2016, 2015 or 2013)*

---

**PREÇO | PRICE** Euro 32,50 por pessoa | per person | *Bebidas não incluídas | Drinks not included*

**RESERVAS | BOOKINGS** até às | until 17h00

**HORA DE JANTAR | DINNER TIME** das | from 19h30 a | to 21h00

### **INFO ALERGÉNIOS | ALLERGENS**

Por favor informe o empregado

Please inform the waiter



## MENU DO DIA | HALF BOARD | M4

Couvert e Aperitivo | Aperitif

\*\*\*

Carpaccio, molho de alcaparras e parmesão

*Beef Carpaccio, caper sauce and parmesan*

\*\*\*

Lebre em vinha de alhos, crosta de harissa e cuscuz de passas e pinhões

*Garlic and wine marinated hare, harissa crust and raisin-pine nut couscous*

\*\*\*

Torta de canela e requeijão e abóbora assada

*Cinnamon and Portuguese cottage cheese cake roll with roasted pumpkin*

\*\*\*

Recomendação: | *We recommend: Porto Vintage (2016, 2015 or 2013)*

---

**PREÇO | PRICE** Euro 32,50 por pessoa | per person | *Bebidas não incluídas | Drinks not included*

**RESERVAS | BOOKINGS** até às | until 17h00

**HORA DE JANTAR | DINNER TIME** das | from 19h30 a | to 21h00

### **INFO ALERGÉNIOS | ALLERGENS**

Por favor informe o empregado

Please inform the waiter



## MENU DO DIA | HALF BOARD | M5

Couvert e Aperitivo | Aperitif

\*\*\*

Legumes da horta panados, parmesão e aioli

*Breaded and fried garden vegetables, parmesan and aioli*

\*\*\*

Lombinhos de porco ibérico, romanesco, arroz de funcho e chouriço

*Iberian pork sirloin, Romanesco sauce, fennel rice and chorizo*

\*\*\*

Pudim de vinho do Porto, creme de ovos e frutos secos caramelizados

*Port wine pudding, egg cream and caramelised dried fruit*

\*\*\*

Recomendação: | *We recommend: Porto L.B.V. (2010, 2012 or 2013)*

---

**PREÇO | PRICE** Euro 32,50 por pessoa | per person | *Bebidas não incluídas | Drinks not included*

**RESERVAS | BOOKINGS** até às | until 17h00

**HORA DE JANTAR | DINNER TIME** das | from 19h30 a | to 21h00

### **INFO ALERGÉNIOS | ALLERGENS**

Por favor informe o empregado

Please inform the waiter



## MENU DO DIA | HALF BOARD | M6

Couvert e Aperitivo | Aperitif

\*\*\*

Aveludado de couve flor, cebola roxa caramelizada e amêndoa

*Cauliflower cream soup, caramelised red onion and almonds*

\*\*\*

Medalhões de Maronesa, batata campestre e trilogia de molhos

*Maronesa DOP veal medallions, rustic potato and trilogy of sauces*

\*\*\*

Cake Financier de menta, coco e chocolate

*Mint, coconut and chocolate Financier cake*

\*\*\*

Recomendação: | *We recommend: Porto Vintage (2016, 2015 or 2013)*

---

**PREÇO | PRICE** Euro 32,50 por pessoa | per person | *Bebidas não incluídas | Drinks not included*

**RESERVAS | BOOKINGS** até às | until 17h00

**HORA DE JANTAR | DINNER TIME** das | from 19h30 a | to 21h00

### **INFO ALERGÉNIOS | ALLERGENS**

Por favor informe o empregado

Please inform the waiter



## MENU DO DIA | HALF BOARD | M7

Couvert e Aperitivo | Aperitif

\*\*\*

Sopa de tomate assado, grissini de orégãos e mel

*Roasted tomato soup, oregano and honey grissini*

\*\*\*

Chili com carne, arroz selvagem e legumes salteados em aguardente

*Chili con carne, wild rice and brandy-sautéed vegetables*

\*\*\*

Tarte de nata, café vermelho e brigadeiro

*Cream cake, red coffee and brigadeiro candy*

\*\*\*

Recomendação: | *We recommend: Porto Tawny 10 years old (1<sup>st</sup> Edition or Rozès)*

---

**PREÇO | PRICE** Euro 32,50 por pessoa | per person | *Bebidas não incluídas | Drinks not included*

**RESERVAS | BOOKINGS** até às | until 17h00

**HORA DE JANTAR | DINNER TIME** das | from 19h30 a | to 21h00

### **INFO ALERGÉNIOS | ALLERGENS**

Por favor informe o empregado

Please inform the waiter

