

## MENU TOURIGA NACIONAL

---

Boas vindas do Chef

*Amuse bouche from the Chef*

Creme de pimentos, codorniz e amendoim (\*5)

*Peppers cream, quail and peanut*

Ou / Or

Atum braseado, citrinos e alface romana trufada (\*1,\*4)

*Grilled tuna, citrus and truffle romaine lettuce*

xxx

Polvo assado, migas de grelos e feijão-frade, puré de cenoura e molho verde  
(\*1,\*4,\*14)

*Roasted octopus, "migas" of sprouting cabbage and black-eyes peas, carrot puree and  
parsley dressing*

Ou / Or

Pernil de javali confitado, arroz selvagem, molho Bourguignon e puré de aipo  
(\*1,\*9,\*12)

*Wild boar confit shank, wild rice, "bourguignon" gravy and celery puree*

xxx

Cremé brulee de chá Gorreana, pão matcha, e gelado caseiro de baunilha (\*1,\*3,\*7)

*Creme brulee of Gorreana tea, matcha bread and vanilla homemade ice cream*

Ou / Or

Fruta laminada

*Sliced fruit*

---

Disponível diariamente com reserva até às 17h | Daily available with reservation until 17h

Preço por pessoa: Menu 3 pratos é 37,50€; Menu 5 pratos é 47,00€ - bebidas não incluídas

Price per person: 3 courses menu is 37,50€; 5 courses Menu is 47,00€ - drinks not included

IVA incluído | taxes included

\*alergénicos/ allergens

## MENU TOURIGA FRANCA

---

Boas vinda do Chef

*Amuse bouche from the Chef*

Queijo fresco de cabra em panko, caril de banana e côco (\*1,\*7)

*Fresh goat cheese in "panko", banana and coconut curry*

Ou/ Or

Carpaccio de vitela Arouquesa, croutons, alcaparras e queijo de São Miguel (\*1,\*7)

*Arouquesa veal carpaccio, croutons, cappers and São Miguel cheese*

xxx

Bacalhau assado, caldeirada, mexilhão e tramezzini tostado (\*1,\*2,\*4,\*12)

*Roasted codfish, stew, mussel and toasted "tramezzini"*

Ou / or

Supremo de faisão assado, pepino, maionese de carne e pinhões (\*1,\*7, \*8,\*10)

*Roasted pheasant breast, cucumber, meet mayonnaise and pine nuts*

xxx

Papas de carolo com compota de mirtilo e vinho porto, muesli e gelado caseiro de laranja (\*1, \*3,\*7, \*8, \*12)

*Corn cream with blueberry and port wine jam, muesli and orange homemade ice cream*

Ou / Or

Fruta laminada

*Sliced fruit*

---

Disponível diariamente com reserva até às 17h | Daily available with reservation until 17h

Preço por pessoa: Menu 3 pratos é 37,50€; Menu 5 pratos é 47,00€ - bebidas não incluídas

Price per person: 3 courses menu is 37,50€; 5 courses Menu is 47,00€ - drinks not included

IVA incluído | taxes included

\*alergénicos/ allergens

## MENU TINTA RORIZ

---

Boas vindas do Chef

*Amuse bouche from the Chef*

Bruschetta de polvo à Lagareiro (\*1,\*4,\*14)

*Octopus "à Lagareiro" style bruschetta*

Ou / Or

Gaspacho de tomate, chalota caramelizada e queijo com mangericão (\*7)

*Tomato gazpacho, caramelized shallot and cheese flavored with basil*

xxx

Dourada salteada com tomilho, orzotto de sapateira, legumes ao vapor e espuma de espumante (\*1,\*2,\*4,\*7,\*12)

*Bream fish sautéed with thyme, brown crab "orzotto", steamed vegetables and sparkling wine foam*

Ou / Or

Medalhão de vitela Arouquesa grelhado, creme tinta de choco, batata e brocolini (\*14)

*Grilled Arouquesa veal loin, cuttlefish ink cream, potato and broccolini*

xxx

Bolo de chocolate com musse de chocolate, nozes pecan e gelado caseiro de whisky (\*1,\*3,\*7,\*8)

*Chocolate cake with chocolate mousse, pecan nuts and homemade whiskey ice cream*

Ou / Or

Fruta laminada

*Sliced fruit*

---

Disponível diariamente com reserva até às 17h | Daily available with reservation until 17h

Preço por pessoa: Menu 3 pratos é 37,50€; Menu 5 pratos é 47,00€ - bebidas não incluídas

Price per person: 3 courses menu is 37,50€; 5 courses Menu is 47,00€ - drinks not included

IVA incluído | taxes included

\*alergénicos/ allergens

## MENU SOUSÃO

---

Boas vindas de chef

*Amuse bouche from the Chef*

Ravioli de abóbora, cebola caramelizada e molho puttanesca (\*1,\*3)

*Pumpkin ravioli, caramelized onion and puttanesca sauce*

Ou / Or

Pato fumado, laranja, endívia roxa e pecan (\*8,\*11)

*Smoked duck, orange, purple endive and pecan walnut*

xxx

Robalo salteado, acompanhado de creme violeta, crustáceo e salicórnia (\*2,\*4)

*Sautéed sea bass, served with violet cream, crustacean and salicornia*

Ou / Or

Lombinho de porco assado, creme de ervilha, chalotas e gnocchis (\*1,\*3)

*Roasted pork loin, green pea's cream, shallots and gnocchi*

xxx

Pavlova, curd de maracujá, framboesa e gelado caseiro de chocolate (\*1,\*3,\*7)

*Pavlova, passion fruit curd, raspberry and chocolate homemade ice cream*

Ou / Or

Fruta laminada

*Sliced fruit*

---

Disponível diariamente com reserva até às 17h | Daily available with reservation until 17h

Preço por pessoa: Menu 3 pratos é 37,50€; Menu 5 pratos é 47,00€ - bebidas não incluídas

Price per person: 3 courses menu is 37,50€; 5 courses Menu is 47,00€ - drinks not included

IVA incluído | taxes included

\*alergénicos/ allergens