

RESTAURANTE

ENTRADAS

Couvert - 5.00€

Vianinhas, tostas, azeitonas, tapenade e manteiga de ervas

Carpaccio de Beterraba - 8.00€

Beterraba, feta, nozes e mel

Trouxinha de Queijo de Cabra - 9.00€

Massa filó, queijo de cabra e cebola roxa caramelizada

Ceviche de Peixe - 12.00€

Peixe com leite de tigre, pimentos e cebola roxa

Carpaccio de Novilho - 16.00€

Lombo de novilho, rúcula, parmesão e molho pesto

Vieiras & Lima - 18.00€

Vieiras em sumo de lima, salada de canónigos e tomate cherry

Gambas à Tagus - 20.00€

Camarão salteado e flamejado em vinho branco e manteiga

Tábua de Queijos - 22.00€

Queijo apimentado, de ervas, curado e feta com presunto, paio, uvas, azeitonas, tostas, compota de abóbora e frutos vermelhos

PASTAS & RISOTTOS

Spaghetti Bolognese - 14.00€

Linguini alla Carbonara - 14.00€

Lasagna de Carne - 16.00€

Tagliatelle Verde - 16.00€

Linguini nero de Gambas - 20.00€

Risotto de Tomate & Manjeriço - 16.00€

Risotto de Espargos & Cogumelos - 18.00€

Risotto de Camarão - 20.00€

PEIXES

Bacalhau com Tapenade - 20.00€

Lombo de bacalhau assado, tapenade e legumes

Polvo à Tagus - 22.00€

Polvo, puré de ervilhas, batata assada e tomate confit

Robalo com Arroz de Berbigão - 24.00€

Filete de robalo, arroz de berbigão e alho francês

Pregado com Beurre Blanc - 26.00€

Filete de pregado, beurre blanc e brócolos branqueados

Camarão Tigre com Arroz negro - 32.00€

Camarão Tigre, arroz negro com manga e tomate seco

CARNES

Frango com Cogumelos - 18.00€

Peito de frango, puré de cogumelos e espinafres

Magret de Pato - 22.00€

Magret de pato, puré de batata doce, espargos e redução de laranja e mel

Bife Tagus - 25.00€

Filet Mignon, batata rústica, cogumelos, ovo de codorniz e redução de vinho do Porto

Costeletas de Borrego - 27.00€

Costeletas de borrego com crosta de pistacho, batata fondant e beringela assada

SOBREMESAS

Taça de Gelado - 6.00€

Morango, Lima & Limão, Chocolate, Avelã, Caramelo Salgado e Baunilha

Posset de Limão - 8.00€

Posset de limão, texturas de maçã e avelã caramelizada

Morangos Flamejados - 9.50€

Morangos flamejados em vinho do Porto e gelado de baunilha

Petit Gateau - 10.00€

Bolo de chocolate com gelado de avelã artesanal

Quenelle de Chocolate Branco - 12.00€

Quenelle de chocolate branco, crumble, morangos, merengues e coalhada de framboesa

RESTAURANT

STARTER

Couvert - 5.00€

Bread, toasts, olives, tapenade and butter

Beetroot Carpaccio - 8.00€

Beetroot, feta, arugula, orange, walnuts and honey

Goat Cheese Pastry - 9.00€

Filo pastry, goat cheese and caramelized red onion

Fish Ceviche - 12.00€

Fish with tiger milk, peppers and purple onions

Sirloin Carpaccio - 16.00€

Beef tenderloin, arugula, parmesan and pesto

Scallops & Lime - 18.00€

Scallops marinated in lime juice with mâche and tomato salad

Tagus Shrimp - 20.00€

Salted and flame shrimps with white wine and butter

Cheese Board - 22.00€

Spicy cheese, herb cheese, feta cheese, prosciutto, cured meat, grapes, toasts, olives, pumpkin and red fruits jam

PASTA & RISOTTO

Spaghetti Bolognese - 14.00€

Linguini alla Carbonara - 14.00€

Meat Lasagna - 16.00€

Green Tagliatelle - 16.00€

Shrimp Linguini nero - 20.00€

Tomato & Basil Risotto- 14.00€

Aspargos & Mushrooms Risotto - 18.00€

Shrimp Risotto - 20.00€

FISH

Cod with Tapenade - 20.00€

Baked cod loin with tapenade e vegetables

Tagus Octopus - 22.00€

Octopus, peas puree, roasted potatoes and tomato confit

Sea Bass Fillet - 24.00€

Sea bass fillet with cockle rice and seared leek

Turbot with Beurre Blanc - 26.00€

Turbot fillet, beurre blanc and bleached broccoli

Tiger Schrimp - 32.00€

Tiger shrimp, black rice with mango and dry tomato

MEAT

Chicken Breast - 18.00€

Chicken breast, mushrooms puree and spinach

Duck Magret - 22.00€

Duck magret, sweet potato puree, asparagus, orange and honey reduction

Tagus Tenderloin - 25.00€

Tenderloin, hasselback potatoes, mushrooms, quail egg and Port wine reduction

Lamb Chops - 27.00€

Lamb chops with pistachio crust, fondant potato, eggplant and strawberry sauce

DESSERT

Ice cream Cup - 6.00€

Strawberry, Lemon & Lime, Chocolate, Hazelnut, Salted Caramel and Vanilla

Lemon Posset - 8.00€

Lemon posset, apple textures and caramelized hazelnut

Flaming Strawberries - 9.50€

Flame strawberries, in Port wine and vanilla ice cream

Petit Gateau - 10.00€

Chocolate cake with artisanal hazelnut ice cream

White Chocolate Quenelle- 12.00€

White chocolate quenelle, crumble, strawberries, meringues and raspberry curd