

FOOD

sazonal

MENU RESTAURANTE
FOOD MENU

Esta carta é um testemunho da minha dedicação à sazonalidade e à frescura dos ingredientes. Escolho cada elemento com cuidado, apoiando pequenos produtores e valorizando o seu trabalho. Os pratos que crio nascem do respeito profundo pelo sabor e pela essência de cada ingrediente.

This menu is a testament to my dedication to seasonality and the freshness of the ingredients. I choose each element with care, supporting small producers and honoring their work. The dishes I create are born from a deep respect for the flavor and the essence of every ingredient.



Daniel José Duarte da Silva Paula
Chef de cozinha
Kitchen chef

sazonal

PARA PARTILHAR (OU NÃO)
TO SHARE (OR NOT)

COUVERT 5

Seleção de pães, manteiga, azeite e azeitonas com tremoços marinados

Selection of bread, butter, olive oil and olives with marinated lupin beans

2) 6) 7) 10) 12)

SALADA DE FOLHAS VERDES 16

Salada fresca de folhas com duas texturas de morangos, cubos crocantes de presa de porco preto Laborela, molho de iogurte e romesco

GREEN LEAF SALAD

Fresh green leaf salad with two textures of strawberry, crispy cubes of Laborela Iberian pork shoulder, yogurt dressing and romesco sauce

7) 10) 14)

AQUELA (SALADA) DE FRANGO 14

A nossa interpretação da salada Caesar com frango

THAT SALAD WITH CRISPY CHICKEN

Caesar salad with chicken

2) 4) 5) 7) 9)

LEGUMES DA ÉPOCA E CAMARÃO 16

Salada russa com legumes frescos da época, camarão cozido

SEASONAL VEGETABLES AND SHRIMP

A fresh take on the classic Russian salad, featuring seasonal vegetables and cooked shrimp

4) 8) 9)

TÁRTARO DE ATUM 15

Atum fresco, harmonizado com beterraba fumada, maionese de wasabi, servido com tostas de pão caseiro

TUNA TARTARE

Fresh tuna, paired with seasonal smoked beetroot and wasabi mayonnaise, served with homemade toasted bread

2) 4) 5) 9)

CURGETE GRELHADA COM MOLHO DE IOGURTE,
HORTELÃ E PINHÕES 9
*GRILLED COURGETTE WITH YOGURT,
MINT AND PINE NUTS*

CROQUETES DE RABO DE BOI 9
Croquetes caseiros de rabo de boi estufado
lentamente, molho de mostarda e mel
OXTAIL CROQUETTES
*Slow-braised homemade oxtail croquettes,
served with honey mustard sauce*

1) 2) 4) 7) 9)

PEIXINHOS DA HORTA 7
Com molho de iogurte vegan
GREEN BEAN TEMPURA
With vegan yogurt dip

2) VEGAN

CAMARÃO SALTEADO 14
Camarão salteado em azeite com alho, coentros
frescos e um toque de molho de marisco
SAUTÉED SHRIMP
*Shrimp sautéed in olive oil with garlic,
fresh coriander and a hint of seafood sauce*

1) 2) 8)

BERBIGÃO À BULHÃO PATO 14
Berbigão aberto em refogado de cebola, alho
e coentros, aromatizado com vinho branco
e sumo de limão

SHELLFISH BULHÃO PATO
*Sautéed cockles with onion, garlic and fresh
coriander, finished with white wine and a splash
of lemon juice*

9)

PURÉ DE BATATA RATTE 12
Com ovo a baixa temperatura e presunto
da Laborela

RATTE POTATO PURÉE
Slow-cooked egg, Laborela cured ham

2) 4) 7)

SANDWICH

BIFANA

11

Sandes de carne de porco, mostarda e pão “bolinha de água”

Slow-cooked pork sandwich, mustard and “bolinha de água” bread

2) 9) 14)

CLUB ONE

15

Massa folhada crocante, frango cozinhado a baixa temperatura, ovo, alface, tomate, maionese caseira e papada de porco da Laborela

Flaky puff pastry, slow-cooked chicken, egg, lettuce, tomato, homemade mayonnaise and Laborela pork jowl

2) 4) 9) 14)

BRIOCHE DE CAMARÃO

15

Hot dog de camarão em brioche, recheado com camarão picado, maionese caseira e alface crocante

SHRIMP ROLL

Hot dog brioche roll filled with chopped shrimp, homemade mayonnaise and crisp lettuce

2) 4) 8) 9) 14)

CLOUD BURGER

16

Hambúrguer servido em pão brioche, compota de cebola, queijo da Ilha, molho de mostarda e mel

Burger served in brioche bread, with onion jam, São Jorge cheese and a honey mustard sauce

4) 7) 9) 14)

ARROZ E MASSA
RICE & PASTA

ARROZ CROCANTE DE POLVO 23

Arroz Bomba cozinha ao estilo de paella, com tinta de choco, polvo e maionese cítrica e gamba da costa

CRISPY OCTOPUS RICE

Bomba rice cooked paella-style with cuttlefish ink, octopus, citrus mayonnaise, and wild coastal prawn

7) 8) 9) 14)

ARROZ DE BIVALVES 16

Arroz Ronaldo “malandrinho” com berbigão, lingueirão e coentros frescos

SHELLFISH RICE

A rich, brothy Ronaldo rice with cockles, razor clams and fresh coriander

8) 9) 14)

ARROZ DE ESPARGOS E CITRINOS 14

Arroz Ronaldo, cremoso com espargos e citrinos

ASPARAGUS AND CITRUS RICE

Creamy Ronaldo rice with asparagus and citrus

14) VEGETARIAN

PASTA COM GAMBAS DA COSTA 19

Esparguete alla chitarra envolvido em molho de marisco, brunesa de tomate, manjeriçã fresco e gamba da costa cozida

GAMBA DA COSTA PASTA

Spaghetti alla chitarra tossed in a rich seafood sauce with diced tomato, fresh basil and tender Gamba da Costa shrimp

1) 2) 8) 14)

VEGETARIANO
VEGETARIAN

TATAKI DE AIPO COM MISO, CEBOLA CROCANTE
E PURÉ DE COUVE-FLOR

14

Aipo em corte tataki marinado com miso, puré de couve-flor, cebola crocante, molho demi-glace vegetal

*CELERY TATAKI WITH MISO, CRISPY ONION,
AND CAULIFLOWER PURÉE*

Celery in tataki cut marinated with miso, cauliflower purée, crispy onion, vegetable demi-glace sauce

2) 14)

CARNE
MEAT

PRESA DE PORCO COM ACELGAS, MIGAS DE CHOURIÇO E HORTELÃ DA RIBEIRA 22

Presa de porco cozinhada a baixa temperatura, grelhada, migas de hortelã da ribeira

IBERIAN PORK "PRESA" WITH SWISS CHARD, CHORIZO AND RIVER MINT MIGAS

Slow-cooked and grilled Iberian pork presa, served with rustic river mint migas

1) 2) 7) 14)

BALOTINE DE FRANGO DO CAMPO MILHO FRITO E LEGUMES 23

Frango do campo desossado, milho frito e legumes da época salteados

FREE-RANGE CHICKEN BALLOTINE WITH FRIED CORNMEAL AND SEASONAL VEGETABLES

Boned and Rolled Free-range chicken ballotine, served with Portuguese Xerém (Corn Grits) and Sautéed Seasonal Vegetables

1) 2) 7) 14)

NACO DE NOVILHO 25

Novilho nacional grelhado, batata Asterix frita

GRILLED STEAK

Portuguese beef grilled, served with crispy Asterix potato fries

1) 7) 14)

PEITO DE PATO COM BETERRABA 24

Peito de pato da Quinta da Marinha, cozinhado a baixa temperatura, trilogia de beterraba

DUCK BREAST WITH BEETROOT

Slow-cooked duck breast from Quinta da Marinha, served with beetroot trilogy

1) 7) 14)

PEIXE
FISH

PESCADA COM ESPARGOS E ARROZ DE CITRINOS 20
Medalhão de pescada acompanhado de espargos e arroz de citrinos

HAKE SERVED WITH ASPARAGUS AND FRAGRANT CITRUS RICE

Tender Hake medallion accompanied by fresh asparagus and fragrant citrus rice

5) 7) 14)

TAMBORIL COM ROMESCO E MOLHO DE CALDEIRADA 23

Tamboril com batata cozida em caldo de galinha e manteiga, com romesco e molho de caldeirada

MONKFISH SERVED WITH ROMESCO AND A RICH CALDEIRADA-INSPIRED SAUCE

Monkfish paired with tender potatoes simmered in chicken broth and butter, complemented by romesco and a rich caldeirada-inspired sauce

5) 7) 10) 14)

REI BACALHAU 25

Reinterpretação de Bacalhau à Brás, com bacalhau, cebola, batata palha, salsa e ovo

KING COD

A modern take on Bacalhau à Brás: tender codfish with caramelized onion, crispy shoestring potatoes, fresh parsley, and a silky egg finish

5) 8) 14)

PEIXE DA LOTA GRELHADO 22

Peixe fresco do dia grelhado, legumes da época e batata olho-de-perdiz

GRILLED MARKET FISH

Fresh grilled catch of the day, seasonal vegetables and olho-de-perdiz potatoes

5)

SOBREMESAS DESSERTS

- MOUSSE DE CHOCOLATE 7
- Mousse caseira com chocolate 70%, flor de sal e um toque de azeite
- CHOCOLATE MOUSSE*
Homemade mousse made with 70% chocolate, fleur de sel, and a touch of olive oil
- 4) 7)
- PUDIM REI COM GELADO DE LIMÃO 12
- Pudim artesanal do Atelier do Chef Miguel Oliveira, gelado de limão
- KING'S PUDDING WITH LEMON ICE CREAM*
Artisanal pudding from Chef Miguel Oliveira's Atelier, served with lemon ice cream
- 4) 7)
- TARTE DE QUEIJO BASCA 11
- Tarte cremosa de queijo no estilo basco, feita pelo Atelier do Chef Miguel Oliveira
- BASQUE CHEESECAKE*
Creamy Basque-style cheesecake, crafted by Chef Miguel Oliveira's Atelier
- 2) 4) 7) 10)
- FRUTA DA ÉPOCA ASSADA 8
- Fruta fresca da estação, assada, gelado artesanal
- ROASTED SEASONAL FRUIT*
Fresh seasonal fruit, roasted and served with artisanal ice cream
- 7) 14)
- GELADO ARTESANAL 7
- Gelados da Unico, 100% artesanais ao estilo italiano
- ARTISANAL ICE CREAM*
Ice creams by Unico, 100% artisanal Italian-style gelato
- 2) 4) 7) 10) 11)
- TÁBUA DE QUEIJOS PORTUGUESES 18
- Seleção de queijos de pequenos produtores portugueses
- PORTUGUESE CHEESE BOARD*
A curated selection of cheeses from small Portuguese producers
- 2) 7) 10) 12)

Artigos com IVA incluído à taxa em vigor.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES

Caso tenha algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor consulte os nossos colaboradores.

- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| 1) Aipo | 8) Moluscos |
| 2) Cereais que contêm glúten | 9) Mostarda |
| 3) Crustáceos | 10) Frutos de casca rija |
| 4) Ovos | 11) Amendoins |
| 5) Peixe | 12) Sementes de sésamo |
| 6) Tremoço | 13) Soja |
| 7) Leite | 14) Dióxido de enxofre e sulfitos |

All prices include VAT at the current rate.

No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if the customer does not consume it.

FOOD ALLERGIES

If you have any concerns regarding food allergies, kindly consult our staff.

- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| 1) Celery | 8) Molluscs |
| 2) Cereals containing gluten | 9) Mustard |
| 3) Crustaceans | 10) Nuts |
| 4) Eggs | 11) Peanuts |
| 5) Fish | 12) Sesame seeds |
| 6) Lupin | 13) Soya |
| 7) Milk | 14) Sulphur dioxide and sulphites |