

Couvert *

5,00 €

Pão

2 pão variedades de pão + pão torrado (bolinha branca, bolinha de 5 cereais)

Patê sugestão do chef

Azeite com flor de sal

Manteiga

Manteiga com sal e manteiga de alho e ervas

Sopas e Entradas

Sopa juliana de legumes com presunto crocante * 4,00 €

Creme de peixe da nossa costa com camarão, aroma de hortelã e endro 6,00 €

Pastelinho de cozido à portuguesa com saladinha verde * 5,00 €

Vol-au-vent de moelas estufadas à portuguesa sobre puré de ervilha 6,50 €

Tiborna de bacalhau com saladinha verde * 7,50 €

Ovos rotos com cebola caramelizada, presunto e cogumelos shimeji 10,00 €

Peixe

Peixe espada preto braseado acompanhado de juliana de legumes com bisque do mar e batatinha fondant * 15,00 €

Polvo assado no forno, acompanhado de puré de batata doce, espinafres salteados, tomate cherry confit e vinagrete de miso 17,00 €

Bacalhau a baixa temperatura com broa sobre cebola roxa caramelizada e batata sauté * 19,50 €

Risotto de bacalhau com aroma de lima, menta e espargos verdes grelhados 21,00 €

Tataki de salmão braseado com sementes de sésamo, legumes salteados com shoyu e puré de grão 18,00 €

Carne

Bochechas de porco estufados em vinho tinto acompanhadas de migas de tomate seco com coentros e cenouras baby grelhadas *	16,00 €
Bife da vazia grelhado com arroz cremoso de cogumelos e daicon	20,00 €
Supremo de frango com batata rosti de legumes, cogumelos shimeji e molho de vinho da madeira *	15,00 €
Lombinho de porco preto em molho de mostarda Dijon, puré de maçã reineta e feijão verde salteado	17,00 €
Entrecôte de novilho guarnecido com esmagada de batata com queijo de azeitão e grelos salteados	24,00 €

Vegetarianos & Saladas

Salada de peito de frango grelhado, aipo, maçã verde, molho iogurte e nozes caramelizadas *	13,00 €
Esparguete de curgete e cenoura salteados com tomate cherry e molho pesto *	10,00 €
Chili de seitan com arroz basmati *	12,00 €

Menu infantil* (até 8 Anos)

15,00 €

Creme de legumes

Nuggets de frango ou douradinhos de pescada com batata frita e arroz

Doce ou fruta

Refrigerante ou água mineral

Sobremesas

Tábua de queijos e Enchidos	12,00 €	Cheesecake de gengibre e limão	8,50 €
Petit gateau com bola de gelado (Chocolate, Baunilha, Morango, Café e Pistáchio)	6,00 €	Foundant de doce de leite com gelado	6,00 €
Pudim de ovos com caramelo *	6,00 €	Mousse de chocolate negro com pepitas de oreo e flor de sal *	5,50 €
Fruta Laminada *	6,00 €		

* Pratos incluídos na meia pensão: 1 sopa ou 1 entrada | 1 prato de peixe + 1 prato de carne | 1 Sobremesa

Couvert*

5,00 €

Bread

2 breads, varieties of bread + toasted bread (white roll, 5-grain roll)

Chef's pâté suggestion

Olive oil with fleur de sel

Butter

Salted butter and garlic & herb butter

Soups and Appetizers

Julienne vegetable soup with crispy ham *	4,00 €
Fish cream soup with shrimp scented with mint and dill	6,00 €
Typical Portuguese stew in pastry with green salad *	5,00 €
Vol-au-vent with Portuguese-style stewed gizzards over pea purée	6,50 €
Codfish "tiborna" with green salad *	7,50 €
Eggs with caramelized onion, smoked ham and shimeji mushrooms	10,00 €

Fish

Braised black scabbard fish with julienne vegetables, seafood bisque, and fondant potatoes *	15,00 €
Roasted octopus with sweet potato purée, sautéed spinach, confit cherry tomatoes and miso vinaigrette	17,00 €
Low temperatura codfish with cornbread crust over caramelized red onion and sautéed potatoes *	19,50 €
Codfish risotto with a hint of lime and mint with grilled green asparagus	21,00 €
Seared salmon tataki with sesame seeds, sautéed vegetables with shoyu and chickpea purée	18,00 €

Meat

Stewed pork cheeks in red wine served with sun-dried tomato "migas" with coriander and grilled baby carrots *	16,00 €
Grilled sirloin steak with creamy mushroom rice and daikon	20,00 €
Chicken supreme with vegetable rosti potatoes, shimeji mushrooms and Madeira wine sauce *	15,00 €
Iberian black pork tenderloin in Dijon mustard sauce, served with apple purée and sautéed green beans	17,00 €
Veal entrecôte with mashed potatoes and Azeitão cheese and sautéed sprout	24,00 €

Vegetarian & Salads

Grilled chicken breast salad with celery, green apple, yogurt dressing and caramelized walnuts *	13,00 €
Sautéed zucchini and carrot spaghetti with cherry tomatoes and pesto sauce *	10,00 €
Chili seitan with Basmati rice *	12,00 €

Children's menu* (until 8 Years old) 15,00 €

Vegetable cream soup
Chicken nuggets or fish fingers with chips and rice
Sweet Desert or Fruit
Soft drink or mineral water

Desserts

Cheese and cured meat platter	12,00 €	Ginger and lemon cheesecake	8,50 €
Petit gâteau with a scoop of ice cream (Chocolate, Vanilla, Strawberry, Coffee and Pistachio)	6,00 €	Milk fondant with ice cream	6,00 €
Egg flan with caramel *	6,00 €	Dark chocolate mousse with Oreo chunks and fleur de sel *	5,50 €
Sliced fruit *	6,00 €		

* Dishes included in half board: 1 soup or 1 starter | 1 fish dish + 1 meat dish | 1 Dessert

Couvert*

5,00 €

Pan

2 panes, variedades de pan + pan tostado (bollito blanco, bollito de 5 cereales)

Paté, sugerencia del chef

Aceite de oliva con flor de sal

Mantequilla

Mantequilla con sal y mantequilla de ajo y hierbas

Sopas y Entrantes

Sopa juliana de verduras con jamón crujiente * **4,00 €**

Crema de pescado de nuestra costa con camarón, aroma de menta e eneldo **6,00 €**

Pastelito de cocido a la portuguesa con ensalada de guisantes * **5,00 €**

Vol-au-vent de mollejas guisadas a la portuguesa sobre puré de guisantes **6,50 €**

Tiborna de bacalao con ensalada verde * **7,50 €**

Huevos rotos con cebolla caramelizada, jamón y setas shimej **10,00 €**

Pescado

Pez espada negro braseado, acompañado de juliana de verduras, bisque de mar y papas fondant * **15,00 €**

Pulpo asado al horno, acompañado de puré de batata, espinacas salteadas, tomate cherry confitado y vinagreta de miso **17,00 €**

Bacalao con broa sobre cebolla morada caramelizada y papas salteadas * **19,50 €**

Risotto de bacalao con aroma de cilantro y espárragos verdes a la parrilla **21,00 €**

Tataki de salmón braseado con semillas de sésamo, verduras salteadas con shoyu y puré de garbanzo **18,00 €**

Carnes

Bochecas de cerdo estofadas en vino tinto acompañadas de migas de tomate seco con cilantro y zanahorias baby a la parrilla. *	16,00 €
Bife de vaca a la parrilla con arroz cremoso de champiñones y daikon.	20,00 €
Suprema de pollo con patatas rosti de verduras, setas shimeji y salsa de vino de Madeira *	15,00 €
Lomito de cerdo negro con salsa de mostaza Dijon, puré de manzana reineta y judías verdes salteadas.	17,00 €
Lomo de ternera, puré de patata con queso de Azeitão, verduras de huerta y salsa bourguignonne.	24,00 €

Vegetarian & Ensaladas

Ensalada de pechuga de pollo a la parrilla, apio, manzana verde, salsa de yogur y nueces caramelizadas. *	13,00 €
Espaguetis de calabacín y zanahoria salteados con tomate cherry y salsa pesto. *	10,00 €
Seitan chili con arroz Basmati. *	12,00 €

Menú infantil ^{*}(hasta los 8 Años) 15,00 €

Crema de Verduras

Nuggets de pollo o bastones de merluza con patatas fritas y arroz

Pudin de huevo o fruta de temporada

Refresco o agua mineral

Deserts

Tabla de quesos y embutidos	12,00 €	Tarta de queso de jengibre y limón	8,50 €
Petit gâteau con bola de helado (chocolate, vainilla, fresa, café y pistacho).	6,00 €	Fondant de dulce de leche con helado	6,00 €
Pudín de huevos con caramelo. *	6,00 €	Mousse de chocolate negro con trozos de Oreo y flor de sal *	5,50 €
Fruta laminada. *	6,00 €		

* Platos incluidos en media pensión: 1 sopa o 1 entrante | 1 plato de pescado + 1 plato de carne | 1 Postre