

NA MESA...

O COUVERT: Pão, azeitonas marinadas e manteiga de algas 🌿 🍷 🍴

ENTRADAS

- Sardinha, tomate, beringela e manjerico 🌿
- Camarão e sapateira, melão, hortelã e presunto 🌿 🍷 🍴
- Vieira, toucinho, ervilha e ovo 🌿 🍷 🍴
- Codorniz, escabeche, figos e tosta 🌿 🍷
- Entrecosto e ovos mexidos com espargos 🌿 🍷 🍴
- Creme de couve-flor, flores e amêndoa 🍷 🍴
- Beterraba, tomate, abacate e gaspacho de morango 🍷 🍴
- Legumes assados, alfaces e queijo fresco 🍷 🍴

PRINCIPAIS

- Bacalhau, lulas e feijão-frade 🌿 🍷
- Robalo, ameijoas, batata-doce, amendoim e pezinhos 🌿 🍷 🍴
- Atum, mexilhão e algas, inhame e milho 🌿 🍷
- Espadarte rosa, ervilhas, ostras e espargos do mar 🌿 🍷
- Polvo assado à Lagareiro 🌿
- Pica-pau à Portuguesa, pickles caseiros, azeitona e batata frita 🍷 🍴
- Perna de cordeiro, esparregado de cardos, uvas, limão e canela 🌿 🍷 🍴
- Novilho da cabeça aos pés, cebola e noz, rama de alho e favinhas 🍷 🍴
- Cachaço de porco e arrozada de caracoletas assadas 🌿 🍷 🍴
- Funcho assado, inhame, milho e algas 🍷
- Couve-flor, batata-doce e coentrada 🌿 🍷

ESPAÇO PARA UM DOCE...

- Farófas, creme de baunilha, nozes caramelizadas e raspa de lima 🍷 🍴 🍴
- Pão de ló, morango e sorbet de manjerico 🌿 🍴 🍴
- Chocolate, café, amendoim e caramelo salgado 🍷 🌿 🍴 🍴
- Leite-creme, figos, mel e gelado de baunilha 🍴 🍴
- Abacaxi, moscatel, malagueta e sorbet de coco 🍷 🍴 🍴
- Pêssego e alperce, amêndoa, pudim de chia e flores 🍷 🍴
- ... OU QUEIJO: Tábua de queijos nacionais e compotas 🍷 🌿 🍴 🍴 (+ 5 €)

€ 70

INCLUI O ESPETÁCULO, O COUVERT, A ESCOLHA DE UMA ENTRADA, DE UM PRATO PRINCIPAL E DE UMA SOBREMESA

🍷 CONTÉM FRUTOS SECOS
🍴 CONTÉM SULFITOS

🌿 CONTÉM MARISCO OU MOLLUSCOS
🍴 CONTÉM PRODUTOS LÁCTEOS

🌿 CONTÉM GLUTEN
🍴 VEGETARIANO

Elaboramos a nossa ementa com base na dieta mediterrânea, manipulando variados alimentos. Na sua preparação podem estar presentes substâncias que produzam ao consumidor intolerâncias ou alergias alimentares. Em caso de dúvida, solicite informação junto dos nossos colaboradores

ON THE TABLE...

COUVERT: Bread, seaweed flavored butter and marinated olives 🌿 🍷 🍴

STARTERS

Sardine, tomato, eggplant and basil 🌿

Shrimp and crab, melon, fresh mint and cured ham 🍷 🍴

Scallop, bacon, green pea and egg 🍷 🌿 🍴

Quail, "escabeche", figs and toast 🌿 🍴

Pork spare rib and scrambled eggs with asparagus 🌿 🍴

Cauliflower creamy soup, flowers and almonds 🍷 🍴

Beetroot, tomato, avocado and strawberry 🍴

Roasted vegetables, lettuce and fresh cheese 🍴

MAIN DISHES

Dried cod, squid and black-eyed peas 🍷 🍴

Sea bass, clams, sweet-potato, peanut and pork trotters 🍷 🌿 🍴

Tuna, mussels and seaweed, yam and corn 🍷 🍴

Pink swordfish, peas, oysters and sea asparagus 🍷 🍴

Octopus, roasted potatoes, onion and spinach 🍷

"Pica Pau", beef sirloin, homemade pickles, French fries 🍴

Roasted leg of lamb, mashed artichoke, grapes, lemon and cinnamon 🌿 🍴

Beef - head to tail, onion and walnuts, garlic leaves and fava beans 🍷 🍴

Pork neck and grilled snail's rice 🍷 🍴

Fennel, yam, corn and seaweed 🍴

Cauliflower, sweet potato and coriander sauce 🌿 🍴

DESSERTS ...

"Farófias" – meringue, vanilla custard, caramelized walnuts, lime zest 🍷 🍴

Ovar sponge cake, strawberries, sweet basil sorbet 🌿 🍴

Chocolate, coffee, salted caramel 🍷 🌿 🍴

Crème Brûlée, figs, honey and vanilla ice cream 🍴

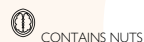
Pineapple, Moscato, chilli pepper and coconut sorbet 🍴

Peach and apricot, almond, chia pudding and flowers 🍷

... OR CHEESE: Portuguese cheese platter 🍷 🌿 🍴 (+ 5 €)

€ 70

INCLUDES THE SHOW, THE COUVERT, THE CHOICE OF ONE STARTER, ONE MAIN DISH AND ONE DESSERT



CONTAINS NUTS



CONTAINS CRUSTACEANS AND MOLLUSCS



CONTAINS GLUTEN



CONTAINS SULFITES



CONTAINS DAIRY



VEGETARIAN

We prepare our menu based on the Mediterranean diet, handling numerous different food.
In their preparation there may be substances which cause the consumer food intergies. For any further information, please ask your waiter

SUR LA TABLE...

LE COUVERT: Pain, beurre aux algues et olives marinées 🌿 🍷 🍷

ENTRÉES

Sardine, tomate, aubergine et basilic 🌿

Crevettes et crabe, melon, menthe et jambon 🌿 🍷 🍷

Coquilles Saint-Jacques, bacon, petit pois et oeuf 🌿 🌿 🍷 🍷

Caille, « escabèche », figues et pain grillé 🌿 🍷

Côte levée de porc et œufs brouillés aux asperges 🌿 🍷 🍷

Velouté de chou-fleur, fleurs et amandes ① 🍷 🍷

Betterave, tomate, avocat et fraise 🍷 🍷

Légumes grillées, laitue et fromage frais 🍷 🍷 🍷

PLAT PRINCIPAL

Morue séchée, calamars et haricots œil noir 🌿 🍷 🍷

Loup de mer, palourdes, patates douces, cacahuètes et pieds de porc 🌿 🌿 🍷 🍷

Thon, moules et algues, igname et maïs 🌿 🍷 🍷

Espadon rose, petits pois, huîtres et asperges de mer 🌿 🍷 🍷

Poulpe, pommes de terre, oignons et épinards 🌿

« Pica Pau », contre-filet de bœuf, pickles maison et frites 🍷 🍷

Gigot d'agneau, purée d'artichaut, raisins, citron et cannelle 🌿 🍷 🍷

Bœuf - tête à queue, oignons et noix, feuilles d'ail et fèves ① 🍷

Cou de cochon et riz aux escargots grillées 🌿 🍷 🍷

Fenouil, igname, maïs et algues 🍷

Chou-fleur, patate douce et sauce coriandre 🌿 🍷

DESSERT...

« Farófias » – merengue, crème anglaise, noix caramélisées, zeste de lime ① 🍷 🍷

Génoise à la mode de Ovar, fraises, sorbet basilic 🌿 🍷 🍷

Chocolat, café, caramel salé ① 🌿 🍷 🍷

Crème Brûlée, figues, miel et glace vanille 🍷 🍷

Ananas, Muscat, piment et sorbet noix de coco 🍷 🍷 🍷

Pêche et abricot, amandes, pudding de chia et fleurs ① 🍷

...OU FROMAGE : Plateau de fromages portugais ① 🌿 🍷 🍷 (+ 5€)

€ 70

COMPREND LE SPECTACLE, LE COUVERT, LE CHOIX D'UNE ENTRÉE, D'UN PLAT PRINCIPALE ET D'UN DESSERT



CONTIENT DES FRUITS SECS



CONTIENT DES SULFITES



CONTIENT DES CRUSTACÉS ET DES MOLLUSQUES



CONTIENT DES PRODUITS LAITIERS



CONTIENT GLUTEN



VEGETARIEN

Nous préparons notre menu sur la base du régime méditerranéen, avec la manipulation de nombreux aliments différents.

Dans leur préparation peuvent être présentes des substances qui provoquent des intolérances alimentaires ou des allergies. Pour toute information complémentaire, veuillez demander à l'un de nos collaborateurs.

EN LA MESA...

COUVERT: Pan, mantequilla de algas y aceitunas marinadas 🌾 🍷 🍴

ENTRANTES

Sardina, tomate, berenjena y albahaca 🌿

Camarones y cangrejo, melón, menta y jamón 🍷 🍴

Vieiras, tocino, guisantes y huevo 🍷 🌿 🍴

Codomiz, escabeche, higos y tostada 🌿 🍴

Costilla de cerdo y huevos revueltos con espárragos 🌿 🍴 🍷

Velouté de coliflor, flores y almendras 🍷 🍴 🍷

Remolacha, tomate, aguacate y fresa 🍴 🍷

Verduras a la plancha, lechuga y queso fresco 🍴 🍷 🍴

PLATO PRINCIPAL

Bacalao, calamares y judías de careta 🍷 🍴

Lubina, almejas, patata dulce, cacahuetes y manitas de cerdo 🍷 🌿 🍴

Atún, mejillones y algas, ñame y maíz 🍷 🍴

Pez espada rosado, guisantes, ostras y espárragos de mar 🍷 🍴

Pulpo, patatas, cebolla y espinacas 🍷

"Pica Pau", vacío de ternera, encurtidos caseros y patatas fritas 🍴 🍴

Pierna de cordero lechal, puré de alcachofas, uvas, limón y canela 🌿 🍴 🍴

Ternera - de la cabeza a la cola, cebollas y nueces, hojas de ajo y habas 🍷 🍴

Cuello de cerdo y arroz de caracoles à la plancha 🍷 🍴 🍴

Hinojo, ñame, maíz y algas 🍷

Coliflor, patata dulce y salsa de cilantro 🌿 🍷

POSTRE...

"Farófias" – merengue, crema de vainilla, nueces caramelizadas y ralladura de lima 🍷 🍴 🍷

Bizcocho al estilo de Ovar, fresas y sorbete de albahaca 🌿 🍴 🍷

Chocolate, café, cacahuate y caramelo salado 🍷 🌿 🍴 🍷

Crème Brûlée, higos, miel y helado de vainilla 🍴 🍷

Piña, Moscatel, guindilla y sorbete de coco 🍴 🍴 🍷

Melocotón y albaricoque, almendras, budín de chía y flores 🍷 🍷

... O QUESO: Tabla de quesos portugueses 🍷 🌿 🍴 🍷 (+ 5 €)

€ 70

INCLUIDO ESTÁ EL ESPECTÁCULO, EL COUVERT, LA ELECCIÓN DE UN ENTRANTE, DE UN PLATO PRINCIPAL Y DE UN POSTRE

🍷 CONTIENE FRUTAS SECAS

🍴 CONTIENE SULFITOS

🍷 CONTIENE CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

🍴 CONTIENE PRODUCTOS LÁCTEOS

🌿 CONTIENE GLUT

🍷 VEGETARIANO

Preparamos nuestra carta basada en la dieta mediterránea, manejando numerosos alimentos. Las preparaciones pueden contener sustancias que producen al consumidor intolerancias o alergias alimentarias. Para más información solicite su camarero

SUL TAVOLO...

IL COUVERT: Pane, burro di alghe ed olive marinate 🌿 🍷 🍷

ANTIPASTI

Sardina, pomodoro, melanzane e basilico 🌿

Gamberi e granchio, melone, menta e prosciutto 🌿 🍷

Capesante, bacon, piselli e uova 🌿 🍷 🍷

Quaglia, "escabeche", fichi e crostini 🌿 🍷

Costola di maiale e uova strapazzate con asparagi 🌿 🍷 🍷

Vellutata di cavolfiore, fiori e mandorle ① 🍷 🍷

Barbabietola, pomodoro, avocado e fragola 🍷 🍷

Verdure grigliate, lattuga e formaggio fresco 🍷 🍷 🍷

PIATTO PRINCIPALE

Baccalà, calamari e piselli dall'occhio nero 🌿 🍷

Branzino, vongole, patata dolce, arachidi e zampe di maiale 🌿 🍷 🍷

Tonno, cozze e alghe, igname e mais 🌿 🍷

Pesce spada rosa, piselli, ostriche e asparagi di mare 🌿 🍷

Polpo, patate, cipolla e spinaci 🌿

"Pica Pau", controfiletto di manzo, sottaceti fatti in casa e patatine fritte 🍷 🍷

Cosciotto di agnello, purea di carciofi, uva, limone e cannella 🌿 🍷 🍷

Manzo - testa a coda, cipolle e noci, foglie di aglio e fave ① 🍷

Collo di maiale e riso alle lumache grigliate 🌿 🍷 🍷

Finocchio, igname, mais e alghe 🍷

Cavolfiore, patata dolce e salsa al coriandolo 🌿 🍷

DOLCE...

"Farófiás" – meringa, crema alla vaniglia, noci caramellate e scorza di lime ① 🍷 🍷

Pan di spagna alla moda di Ovar, fragole e sorbetto al basilico 🌿 🍷 🍷

Cioccolato, arachidi, caffè y caramello salato ① 🌿 🍷 🍷

Crème Brûlée, fichi, miele e gelato alla vaniglia 🍷 🍷

Ananas, Moscato, peperoncino e sorbetto al cocco 🍷 🍷 🍷

Pesca e albicocca, mandorle, budino di chia e fiori ① 🍷

... O FORMAGGIO: Piatto di formaggi portoghesi ① 🌿 🍷 🍷 (+ 5 €)

€ 70

INCLUSO IL SPETTACOLO, IL COUVERT, LA SCELTA DI UN ANTIPASTO, UN PIATTO PRINCIPALE E UN DESSERT

① CONTIENE FRUTTA SECA
🍷 CONTIENE SOLFITI

🌿 CONTIENE CROSTACEI E MOLLUSCHI
🍷 CONTIENE PRODOTTI A LATTE

🍷 CONTIENE GLUTINE
🍷 VEGETARIANO

Questa unità prepara il suo menù basato sulla dieta mediterranea, con la manipolazione di diversi tipi di cibo. Nella loro preparazione può essere presenti sostanze che causano le intolleranze alimentari o allergie. Per più informazioni richiedi da uno dei nostri collaboratori