

Entradas

€uro

Toro de Atum “Rabilho” (Thunnus Thynnus) 26.00
maturado, cebola desidratada, gelado de guacamole e molho de pepino e iogurte

Lavagante 38.50
corado, chicória grelhada, pezinhos de coentrada e molho de aroma do mar.

Vieiras Frescas de Apneia 28.50
levemente coradas, duo de caviar (vegetal e oscietra), espargos brancos e pera rocha

Filete de Cavala 25.00
curado, creme de brócolos levemente fumado, gel de limão, molho de aipo e maçã verde

Couvert 4.00€

Pratos partilhados têm um acréscimo de 15% sobre o preço de venda
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida incluído o couvert,
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
Intolerâncias e alergias alimentares, favor informar “Maitre”
IVA incluído à taxa legal em vigor
Temos livro de reclamação

Entradas

	€uro
<i>Sopa Cremosa de Camarão Vermelho</i> aromatizado com caril "Madras" e manjeriço tailandês	22.00
<i>Peito e Perna de Pombo "Royal"</i> quinoa, chutney de beterraba e molho de hortelã	32.00
<i>Foie gras</i> escalope de fígado de ganso salteado, pão de cogumelos cêpes e algas, praliné de couve flor com manteiga de cacau	29.50
<i>Caviar</i> <i>(Beluga Malossol Rio Frio)</i> sobre gelo e blinis (ovo cozido, alcaparras, chalotas e limão) acompanhado com um shot de Vodka Imperial Collection Gold 3cl	30gramas - 139.50

Peixe do Mercado

€uro

Risotto de lavagante

com salicórnias e soufflé de Plankton

48.00

Filete de Tamboril

cozinhado em baixa temperatura,
servido sobre caldeirada do dia, batata fumada e pimentos

36.00

Robalo Selvagem

lacado na chapa, ravioli negro de azeitona verde,
topinambur cristalizado e molho de maçã Grany Smith fumado

38.00

Filete de Pregado Salteado

sobre alcachofras, espargos verdes, cogumelos
pudim de milho assado e molho de limão grelhado no carvão

38.00

Carnes

€uro

Naco de Leitão Assado (cozinhado 30 horas)

servido com chucrute roxo levemente fumado,
pétalas de Bruxelas e jus leve de pimenta preta

37.50

Lombinho e Carré de Borrego Assado

com gratinado de aipo, beringela, pétalas de tomate,
molho de mostarda antiga e gengibre

38.50

Peito de Pato “Barberie”

sobre cremoso de milho branco, cebolinha,
beterraba e molho de framboesas

35.00

Naco de Novilho “Black Angus” Assado

sobre um cremoso de batata, espargos brancos
e misto de cogumelos selvagens

39.50

Queijo

€uro

A Nossa Seleção de Queijos

17.50

Compota de Abóbora | Chutney de Manga | Pão de Fruta

Sobremesas

“Madagáscar”

13.50

Pudim de baunilha | Frutos Vermelhos | Sorvete de Manjerição | Molho de Chocolate

“Branco & Preto ”

14.00

Mousse de limão negro do Irão | Gelado de Ananás grelhado | texturas de coco

“Chocolate e Café”

15.00

Creoso de Amaretto | Parfait de Cacau
Gelado de Cevada

“Frutos Vermelhos”

14.00

Torta, Gel e Caviar de Morangos Silvestres
Creoso de Ruibarbo | Gelado de Poejo

“A Nossa Interpretação da Banana Flambê”

13.50

Banana | Mousse | Gel de Citrinos | Gelado de Laranja Amarga

Intolerâncias e alergias alimentares, favor informar “Maitre”
Pratos partilhados têm um acréscimo de 15% sobre o preço de venda