

Tasting Menu

O Tasting Menu é uma seleção de pratos do nosso menu. Esta é uma ótima forma de experimentar novas combinações de sabores conhecendo o estilo gastronómico do Chef.

The Tasting Menu is a selection of plates from our menu that pair well and taste amazing. This is a great way to try new flavor combinations and get a feel for the style of the Chef.

6 Pratos | 6 Course

€55*por pessoa / per person*

Panna Cotta, Ceviche, Corvina, Pork Belly, Peito de Pato, Tarte de Chocolate

Panna Cotta, Ceviche, Corvina, Pork Belly, Duck Breast, Chocolate

Degustação de 6 pratos com Harmonização de Vinhos

€100

6 Course Degustation with Wine Pairing

por pessoa / per person

8 Pratos | 8 Course

€65*por pessoa / per person*

Panna Cotta, Crocodilo, Ceviche, Corvina, Pork Belly, Peito de Pato, Canguru, Tarte de Chocolate

Panna Cotta, Crocodile, Ceviche, Corvina, Pork Belly, Duck Breast, Kangaroo, Chocolate

Degustação de 8 pratos com Harmonização de Vinhos

€120

8 Course Degustation with Wine Pairing

por pessoa / per person

COUVERTS

IVA inc.

Guacamole, Chips de Banana
Guacamole, Plantain Banana Chips

€5

Cesto de Pão, Manteiga com Tapenade
Breadbasket, Tapenade Butter

€5

ENTRADAS / ENTREES

IVA inc.

Ceviche, Wasabi, Tremoço, Espuma de Gengibre
Ceviche, Wasabi Peas, Lupine, Ginger Foam

€10

Atum, Teriyaki, Milho Frito, Cebola Caramelizada
Tuna, Teriyaki, Fried Corn, Caramelized Onion

€11

Gyozas Vegetarianas, Molho de Soja, Amendoim
Vegetable Gyoza, Soy Dipping Sauce, Peanuts

€9

36h Pork Belly, Caramelo de Lima, Aioli
36h Pork Belly, Lime Caramel, Aioli

€8

Tártaro de Canguru, Caviar de Lumpo, Ovo Confitado, Croutons
Signature Kangaroo Tartar, Truffled Caviar, Confit Yolk, Croutons

€11

Crocodilo, Salada Asiática, Mayonnaise Nero, Nam Jim
Crocodile, Asian Salad, Squid Ink Mayonnaise, Nam Jim

€12

Camarão, Panna Cotta de Ervilhas, Sorvete de Manga, Lima & Malagueta
Prawn, Pea Panna Cotta, Mango Sorbet, Lime & Chilli

€9

Por favor informe-nos das suas intolerâncias/alergias alimentares
Please advise us of any food intolerances/allergies

Corvina, Puré de Ervilhas, Milho Branco, Cogumelos Trufados <i>Corvina Fillet, Pea Puree, White Corn, Truffled Mushrooms</i>	€19
Salmão, Batata-Doce, Creme de Wasabi, Ponzu, Furikake <i>Salmon, Sweet Potato, Wasabi Cream Cheese, Ponzu, Furikake</i>	€20
Legumes, Hummus, Sésamo, Alho Preto <i>Roasted Vegetables, Hummus, Sesame, Black Garlic</i>	€17
Galinha Tom Yum, Risotto de Erva Príncipe, Camarão <i>Tom Yum Chicken, Lemongrass Risotto, Prawn</i> 	€17
Peito de Pato, Cenoura Fumada, Couve Asiática, Doce de Figo <i>Spiced Duck Breast, Smoked Carrot, Pak Choy, Fig Jam</i>	€19
36h Pork Belly, Caramelo de Lima, Coleslaw, Batatas Fritas <i>36h Pork Belly, Lime Caramel, Coleslaw, Hand Made Chips</i>	€19
Canguru, Pimento, Chouriço, Pesto <i>Kangaroo, Bell Pepper Fondue, Chorizo, Pesto</i>	€22
Vazia Australiana Australian Sirloin “Jack’s Creek” Black Angus, Legumes, Geleia de Cebola <i>“Jack’s Creek” Black Angus, Roasted Vegetables, Onion Jam</i>	€30

“Jack’s Creek” *Premiado como o melhor produtor de carne bovina do mundo.*
Awarded as world’s best steak producer.

ACOMPANHAMENTOS / SIDES

IVA inc.

Legumes*Vegetables*

€5

Batatas Fritas Caseiras, Aioli*Hand Made Chips, Aioli*

€5

Salada Coleslaw, Amendoim, Cebola Frita, Molho de Sidra*Cabbage Coleslaw, Peanuts, Fried Shallots, Apple Cider Dressing*

€5

SOBREMESAS / DESSERTS

IVA inc.

Tarte de Chocolate & Caramelo Salgado, Crème Fraiche, Lima*Chocolate & Salted Caramel Tart, Crème Fraiche, Lime*

€7

Pavlova Australiana, Curd de Maracujá, Fruta*Australian Pavlova, Passionfruit Curd, Fresh Fruit*

€7

Crumble de Maçã, Coulis de Frutos Vermelhos, Gelado de Baunilha*Apple Crumble, Berry Coulis, Vanilla Ice Cream*

€7

Tarte de Citrinos, Merengue, Frutos Silvestres*Citrus Curd Tart, Meringue, Fresh Berries*

€7

Bolo de Tâmaras, Creme de Toffee, Gelado*Sticky Date Pudding, Toffee Sauce, Ice Cream*

€9

Brownie de Chocolate, Butterscotch, Gelado, Cama de Pistachio*Chocolate Brownie, Butterscotch, Ice Cream, Pistachio Soil*

€8

“Affogato”**Gelado de Baunilha, Café Espresso, Licor Frangelico***Vanilla Ice Cream, Espresso Coffee, Frangelico Liquor*

€8