

## 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*

**Camarão, Ceviche, Corvina, Pork Belly, Peito de Pato, Chocolate**  
*Prawn, Ceviche, Corvina, Pork Belly, Duck Breast, Chocolate*

### Degustação de 6 pratos com Harmonização de Vinhos 6 Course Degustation with Wine Pairing

**€100***por pessoa / per person*

### 8 Pratos | 8 Course

**€65***por pessoa / per person*

**Camarão, Lula, Ceviche, Corvina, Pork Belly, Peito de Pato, Canguru, Chocolate**  
*Prawn, Calamari, Ceviche, Corvina, Pork Belly, Duck Breast, Kangaroo, Chocolate*

### Degustação de 8 pratos com Harmonização de Vinhos 8 Course Degustation with Wine Pairing

**€120***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

**Croquete de Pulled Pork, Maionese de Jalapeño**  
*Pulled Pork Croquette, Jalapeño Mayonnaise*

€8

**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

**Lula Frita, Salada Asiática, Maionese Nero, Nam Jim**  
*S&P Calamari, 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, Batata Confitada, Cogumelos Trufados**  
*Corvina Fillet, Pea Puree, Confit Potato, Truffled Mushrooms* €19

**Fish & Chips, Salada**  
*Fish & Chips, Salad* €18

**Legumes, Hummus, Sésamo, Alho Preto**  
*Roasted Vegetables, Hummus, Sesame, Black Garlic* €17

**Galinha Tom Yum, Risotto de Erva Príncipe, Camarão**   
*Tom Yum Chicken, Lemongrass Risotto, Prawn* €17

**Peito de Pato, Cenoura Fumada, Couve Asiática, Doce de Figo**  
*Spiced Duck Breast, Smoked Carrot, Pak Choy, Fig Jam* €21

**36h Pork Belly, Caramelo de Lima, Coleslaw, Batatas Fritas**  
*36h Pork Belly, Lime Caramel, Coleslaw, Hand Made Chips* €19

**Canguru, Tomate, Manjeriçã, Caju, Pesto, Polenta**  
*Kangaroo, Tomato, Basil, Cashew, Pesto, Polenta* €22

**Vazia Australiana | Australian Sirloin**  
**“Jack’s Creek” Black Angus, Legumes, Geleia de Cebola**  
*“Jack’s Creek” Black Angus, Roasted Vegetables, Onion Jam* €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

### **Crème Brûlée de Citrinos, Baunilha, Sorbet de Lima**

*Citrus Crème Brûlée, Vanilla, Lime Sorbet*

€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 Expresso, Licor Frangelico**

*Vanilla Ice Cream, Espresso Coffee, Frangelico Liquor*

€8

**Bolo de Aniversário:** São permitidos bolos de aniversário vindos de fora do restaurante no entanto poderá ser cobrado uma taxa de serviço no valor de 1€ por pessoa.

*Birthday Cake: Birthday cakes from outside the restaurant are allowed, however a service fee of €1 per person may be charged.*

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