

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, Pato Confitado, Chocolate
Prawn, Ceviche, Corvina, Pork Belly, Confit Duck, 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, Pato Confitado, Canguru, Chocolate
Prawn, Calamari, Ceviche, Corvina, Pork Belly, Confit Duck, 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

Croquetes de Pulled Pork, Maionese de Jalapeño
Pulled Pork Croquettes, 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

Corvina, Puré de Ervilhas, Batata Confitada, Cogumelos Trufados
Corvina Fillet, Pea Puree, Confit Potato, Truffled Mushrooms €19

Salmão, Salsa de Sementes de Abóbora, Creme de Wasabi, Pickles
Salmon, Pumpkin Seed Salsa, Wasabi Cream Cheese, Pickles €20

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

Pato Confitado, Puré de Batata, Brocolini, Jus de Pato
Confit Duck, Mash Potato, Broccolini, Duck Jus €19

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

Citrus Crème Brûlée, Vanilla

€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