

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

€70*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

€115*por pessoa / per person*

8 Pratos | 8 Course

€85*por pessoa / per person*

Camarão, Crocodilo, Ceviche, Corvina, Pork Belly, Peito de Pato, Canguru, Chocolate
Prawn, Crocodile, Ceviche, Corvina, Pork Belly, Duck Breast, Kangaroo, Chocolate

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

€140*por pessoa / per person*

COUVERTS

IVA inc.

Guacamole, Chips de Banana
Guacamole, Plantain Banana Chips €5

Cesto de Pão, Manteiga Saborizada
Breadbasket, Flavoured Butter €5

ENTRADAS / ENTREES

IVA inc.

Ceviche, Wasabi, Tremoço, Espuma de Gengibre
Ceviche, Wasabi Peas, Lupine, Ginger Foam €11

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 €9

Tártaro de Canguru, Caviar de Lumpo, Ovo Confitado, Croutons
Signature Kangaroo Tartar, Truffled Caviar, Confit Yolk, Croutons €12

Crocodilo, Salada Asiática, Maionese Nero, Nam Jim
Crocodile, Asian Salad, Squid Ink Mayonnaise, Nam Jim €14

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

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN DISHES

IVA inc.

Corvina, Puré de Ervilhas, Batata Confitada, Cogumelos Trufados <i>Corvina Fillet, Pea Puree, Confit Potato, Truffled Mushrooms</i>	€25
Fish & Chips, Salada <i>Fish & Chips, Salad</i>	€19
Legumes, Hummus, Sésamo, Alho Preto <i>Roasted Vegetables, Hummus, Sesame, Black Garlic</i>	€17
Shepherd's Pie Australiano, Canguru, Legumes, Jus <i>Australian Shepherd's Pie, Kangaroo Vegetables, Jus</i>	€18
Caranguejo de Casca Mole, Salada, Molho Thai <i>Soft Shell Crab, Crunchy Herb Salad, Thai Dressing</i>	€31
Galinha Tom Yum, Risotto de Erva Príncipe, Camarão <i>Tom Yum Chicken, Lemongrass Risotto, Prawn</i> 	€20
Peito de Pato, Cenoura Fumada, Espinafre, Doce de Figo <i>Spiced Duck Breast, Smoked Carrot, Spinach, Fig Jam</i>	€23
36h Pork Belly, Caramelo de Lima, Coleslaw, Batatas Fritas <i>36h Pork Belly, Lime Caramel, Coleslaw, Hand Made Chips</i>	€19
Vazia Australiana Black Angus, Legumes, Geleia de Cebola <i>Australian Sirloin Black Angus, Roasted Vegetables, Onion Jam</i>	€33

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

ACOMPANHAMENTOS / SIDES

IVA inc.

Legumes*Vegetables*

€7

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

€6

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

€6

Mandioca Frita Caseiras, Aioli*Hand Made Mandioca Chip, Aioli*

€7

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*

€8

Cheesecake, Manga, Pistachio, Merengue*Cold Set Cheesecake, Mango, Pistachio, Meringue*

€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*

€9

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

€9

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