

# Couvert

## ARTISAN BREAD AND SIGNATURE BUTTERS

Pão artesanal e manteigas de assinatura

300

## Starters to Share

### SMOKED EGGPLANT WITH TOMATO CHUTNEY AND CREAM CHEESE

Beringela fumada com chutney de tomate e creme de queijo

1 200

### GROUPER CEVICHE WITH CORIANDER OIL AND CRISPY CORN

Ceviche de garoupa com óleo de coentros e milho crocante

1 400

### TUNA "PICA-PAU" WITH FRIED POLENTA

Pica-pau de atum com polenta frita

1 400

### OXTAIL CROQUETTES WITH PARSLEY MAYONNAISE

Croquetes de rabo de boi com maionese de salsa

1 500

### ORIENTAL MEZZÉS ( HUMMUS, EGGPLANT, FALAFEL )

Mezzés orientais (húmus, beringela, falafel)

1 700

### OCTOPUS CARPACCIO WITH SMOKED OLIVE OIL AND OLIVE TAPENADE

Carpaccio de polvo em azeite fumado e tapenade de azeitona

1 800

### BEEF CARPACCIO WITH VINAIGRETTE SALAD

Carpaccio de novilho em salada vinaigrette

1 800

### AL AJILLO SHRIMP ON TOASTED GARLIC BREAD WITH CORIANDER

Camarão al ajillo em tostas de alho e coentros

1 900

### SEAFOOD PLATTER WITH TARTAR SAUCE ( WHELK, SHRIMP, LOBSTER, MUSSELS, SCALLOPS, GOOSE BARNACLES )

Seleção de marisco com molho tártaro (Búzio, camarão, lagosta, mexilhão, vieira, percebes)

9 000

## Pasta & Risottos

### POTATO GNOCCHI GRATIN

Gnocchi de batata gratinado

1 800

### PENNE ALFREDO

Penne Alfredo

1 900

### MUSHROOM RISOTTO AND BLACK TRUFFLE

Risotto de cogumelos e trufa negra

2 400

### LOBSTER LINGUINI WITH SUN-DRIED TOMATOES

Linguini de lagosta com tomate seco

2 600

### FOIE GRAS TAGLIATELLE WITH SLICED MUSHROOMS

Tagliatelle de foie gras com lâminas de cogumelos

2 500

PLEASE NOTE THAT OUR DISHES MAY CONTAIN OR COME INTO CONTACT WITH COMMON ALLERGENS. IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE LET YOUR WAITER KNOW.

Por favor, note que os nossos pratos podem conter ou entrar em contacto com alérgenos comuns. Se tiver alguma alergia alimentar ou necessidade alimentar específica, informe o seu empregado de mesa.

ALL PRICES ARE IN CVE WITH TAXES INCLUDED  
Todos os preços estão em ECV com taxas incluídas

# The Charcoal Grill

## FISH & SEAFOOD | PEIXE & MARISCO

<b>TUNA</b> Atum	1 700	<b>AMBERJACK</b> Esmoregal	2 200
<b>MAHI-MAHI</b> Dourado	1 700	<b>OCTOPUS</b> Polvo	2 800
<b>CAPE SALMON</b> Salmão do cabo	1 700	<b>SHRIMP</b> Camarão	4 500
<b>GROUPER</b> Garoupa	1 800	<b>LOBSTER</b> Lagosta	9 200
<b>WAHOO</b> Serra	2 200	<b>TIGER PRAWN</b> Camarão Tigre	11 000

## MEAT | CARNE

<b>CHICKEN DRUM</b> Perna de frango	1 400	<b>PICANHA</b> Picanha	2 800
<b>PORK RIBS</b> Entrecosto	1 800	<b>FILET MIGNON</b> Filé mignon	3 500
<b>PORK BELLY</b> Barriga de Porco	2 400	<b>DUCK MAGRET</b> Magret de pato	3 800
<b>FLANK STEAK</b> Fraldinha	2 800	<b>RACK OF LAMB ( FRENCH CUT )</b> Carré de borrego (corte francês)	4 400
<b>SIRLOIN STEAK</b> Vazia	2 800	<b>T-BONE</b> T-Bone	4 800

## SIDES

<b>WHITE RICE</b> Arroz branco	450	<b>POTATOES AU GRATIN WITH TRUFFLE OIL</b> Batata gratinada em azeite de trufa	600
<b>FRENCH FRIES</b> Batata frita	450	<b>PENNE ARRABBIATA</b> Penne arrabbiata	600
<b>CHARCOAL-GRILLED VEGETABLES</b> Legumes grelhados ao carvão	500	<b>CABBAGE AND CRISPY ONIONS</b> Repolho e cebola crocante	700

## CHEF'S SAUCES

**PEPPER, ROQUEFORT, MUSHROOM, CHIMICHURRI,  
GARLIC AND OLIVE OIL**  
Pimenta, Roquefort, cogumelos,  
chimichurri, azeite e alho

## Desserts

<b>SPONGE CAKE WITH ICE CREAM</b> Pão-de-ló com gelado	650
<b>HONEY PONCHE CRÈME BRÛLÉE</b> Crème Brûlée de ponche de mel	700
<b>PETIT GÂTEAU ROCHER</b> Petit gâteau rocher	700
<b>LEMON CHEESECAKE</b> Cheesecake de limão	700
<b>TIRAMISÙ</b>	700
<b>BAKED ALASKA</b>	1 000
<b>SLICED FRUIT</b> fruta laminada	750
<b>ASSORTED ICE CREAM 1 / 2 / 3 SCOOPS</b> Seleção de gelados 1 / 2 / 3 bolas	350 / 550 / 700

# Chef's Signature Dishes

## Starters

**TUNA TARTARE** (CAPERS, SHALLOTS, CHIVES, WORCESTERSHIRE SAUCE, CITRUS HOLLANDAISE) 1 900  
Tártaro de atum (alcaparras, chalotas, cebolinho, molho inglês, hollandaise cítrico)

**SEAFOOD AND FISH RAMEN** 2 800  
Ramen de peixe e marisco

**FOIE GRAS TERRINE WITH DRIED FRUIT CHUTNEY** 3 200  
Terrina de foie gras com chutney de frutos secos

**GRILLED JUMBO TIGER PRAWNS** 4 200  
Camarão tigre jumbo grelhado

## Main Courses

**BEEF CHEEKS IN PISTACHIO CRUST, MUSHROOM RISOTTO AND PORT WINE SAUCE** 2 900  
Bochechas de novilho em crosta de pistácio, risotto de cogumelos e molho de vinho do Porto

**SAILOR-STYLE GROUPER WITH CONFIT POTATOES AND SAUTÉED SPINACH** 2 800  
Garoupa à marinheiro, batata confitada e espinafres salteados

**TUNA WELLINGTON WITH PEA PURÉE AND TUNA JUS** 3 100  
Wellington de atum com puré de ervilhas e jus de atum

**OLIVE-CRUSTED DUCK MAGRET, POTATO MILLE-FEUILLE, CARROT AND GINGER PURÉE** 3 400  
Magret de pato em crosta de azeitona, mil-folhas de batata, puré de cenoura e gengibre

**ALL PRICES ARE IN CVE WITH TAXES INCLUDED**  
Todos os preços estão em ECV com taxas incluídas