

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

ALL PRICES ARE IN CVE WITH TAXES INCLUDED

Todos os preços estão em ECV com taxas incluídas

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.

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
SHRIMP LINGUINI WITH SUN-DRIED TOMATOES Linguini de camarão com tomate seco	2 600
FOIE GRAS TAGLIATELLE WITH SLICED MUSHROOMS Tagliatelle de foie gras com lâminas de cogumelos	2 500

Desserts

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

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

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.

The Charcoal Grill

FISH & SEAFOOD | PEIXE & MARISCO

TUNA Atum	1 700	AMBERJACK Esmoregal	2 200
CAPE SALMON Salmão do cabo	1 700	OCTOPUS Polvo	2 800
GROUPE Garoupa	1 800	SHRIMP Camarão	4 500
WAHOO Serra	2 200		

MEAT | CARNE

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

SIDES

WHITE RICE Arroz branco	450
FRENCH FRIES Batata frita	450
CHARCOAL-GRILLED VEGETABLES Legumes grelhados ao carvão	500

POTATOES AU GRATIN WITH TRUFFLE OIL Batata gratinada em azeite de trufa	600
PENNE ARRABBIATA Penne arrabbiata	600
CABBAGE AND CRISPY ONIONS Repolho e cebola crocante	700

CHEF'S SAUCES

PEPPER, ROQUEFORT, MUSHROOM, CHIMICHURRI, GARLIC AND OLIVE OIL

Pimenta, Roquefort, cogumelos,
chimichurri, azeite e alho

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

**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.

Chef's Signature Dishes

Starters

TUNA TARTARE (CAPERS, SHALLOTS, CHIVES, WORCESTERSHIRE SAUCE, CITRUS HOLLANDAISE)

Tártaro de atum (alcaparras, chalotas, cebolinho, molho inglês, hollandaise cítrico)

1 900

SEAFOOD AND FISH RAMEN

Ramen de peixe e marisco

2 800

FOIE GRAS TERRINE WITH DRIED FRUIT CHUTNEY

Terrina de foie gras com chutney de frutos secos

3 200

Main Courses

BEEF CHEEKS IN PISTACHIO CRUST, MUSHROOM RISOTTO AND PORT WINE SAUCE

Bochechas de novilho em crosta de pistácio, risotto de cogumelos e molho de vinho do Porto

2 900

SAILOR-STYLE GROUPER WITH CONFIT POTATOES AND SAUTÉED SPINACH

Garoupa à marinheiro, batata confitada e espinafres salteados

2 800

TUNA WELLINGTON WITH PEA PURÉE AND TUNA JUS

Wellington de atum com puré de ervilhas e jus de atum

3 100

OLIVE-CRUSTED DUCK MAGRET, POTATO MILLE-FEUILLE, CARROT AND GINGER PURÉE

Magret de pato em crosta de azeitona, mil-folhas de batata, puré de cenoura e gengibre

3 400

ALL PRICES ARE IN CVE WITH TAXES INCLUDED

Todos os preços estão em ECV com taxas incluídas

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.

INDULGE IN AN EXCEPTIONAL
PRIVATE DINING EXPERIENCE AT



Sensations
by the Stars

Where elegance and exclusivity meet.

Book Now!

