

Tasting Menu**€52***por pessoa / per person***Panna Cotta, Ceviche, Corvina, Pork Belly, Peito de Pato, Tarte de Chocolate***Panna Cotta, Ceviche, Corvina, Pork Belly, Duck Breast, Chocolate Tart*

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.

Wild Menu**€62***por pessoa / per person***Crocodilo, Crawfish, Lucio-Perca, Javali, Canguru, Pinha***Crocodile, Louisiana Crayfish, Zander, Wild Boar, Kangaroo, Pine*

O Wild Menu é onde o Chef Justin Jennings partilha a sua paixão por produtos exóticos, saborosos e sustentáveis. Das espécies nativas da Austrália como Canguru e Crocodilo, até às espécies capturadas localmente que estão a ameaçar o meio ambiente em Portugal, como Lagostim da Louisiana, Lucio-Perca do Norte da Europa e Javali, este menu está repleto de sabores ousados e combinações surpreendentes.

The Wild Menu is where Chef Justin Jennings shares his love for using tasty, yet sustainable exotic products. From Australian natives like Kangaroo and Crocodile, to locally sourced species that are threatening to do harm to the local Portuguese environment such as American Louisiana Crayfish, Northern European Zander & Wild Boar, this menu is full of bold flavors and surprising combinations.

COUVERTS

IVA inc.

Guacamole, Chips de Banana*Guacamole, Plantain Banana Chips*

€4.5

Cesto de Pão, Manteiga com Tapenade*Bread Basket, Tapenade Butter*

€4.5

ENTRADAS / ENTREES

IVA inc.

Ceviche, Wasabi, Tremoço, Espuma de Gengibre*Ceviche, Wasabi Peas, Lupine, Ginger Foam*

€9

Atum, Teriyaki, Milho Frito, Cebola Caramelizada*Tuna, Teriyaki, Fried Corn, Caramelized Onion*

€9

Gyozas Vegetarianas, Molho de Soja, Amendoim*Vegetable Gyoza, Soy Dipping Sauce, Peanuts*

€8

36h Pork Belly, Caramelo de Lima, Aioli*36h Pork Belly, Lime Caramel, Aioli*

€6

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

€11

Crocodilo, Salada Asiática, Mayonnaise Nero, Nam Jim*Crocodile, Asian Salad, Squid Ink Mayonnaise, Nam Jim*

€11

Camarão, Panna Cotta de Ervilhas, Sorvete de Manga, Lima & Malagueta*Prawn, Pea Panna Cotta, Mango Sorbet, Lime & Chilli*

€9

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

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN DISHES

IVA inc.

Corvina, Puré de Ervilhas, Milho Branco, Cogumelos Trufados <i>Corvina Fillet, Pea Puree, White Corn, Truffled Mushrooms</i>	€19
Salmão, Falafel, Creme de Wasabi, Ponzu, Furikake <i>Salmon, Falafel, Wasabi Cream Cheese, Ponzu Sauce, Furikake</i>	€19
Legumes, Hummus, Sésamo, Alho Preto <i>Roasted Vegetables, Hummus, Sesame, Black Garlic</i>	€15
Galinha Tom Yum, Risotto de Erva Príncipe, Camarão <i>Tom Yum Chicken, Lemongrass Risotto, Prawn</i>	€16
Peito de Pato, Cenoura Fumada, Couve Asiática, Doce de Figo <i>Spiced Duck Breast, Smoked Carrot, Pak Choy, Fig Jam</i>	€19
36h Pork Belly, Caramelo de Lima, Batatas Fritas, Coleslaw <i>36h Pork Belly, Lime Caramel, Hand Made Chips, Coleslaw</i>	€17
Canguru, Salada de Tomate e Bocconcini, Molho Romesco <i>Kangaroo, Basil & Bocconcini Salad, Romesco Sauce</i>	€21
Vazia Black Angus, Legumes, Geleia de Cebola <i>Black Angus Sirloin, Roasted Vegetables, Onion Jam</i>	€25
“Surf & Turf “ Filet Mignon, Camarão, Vieira, Mexilhão, Puré, Yuzu <i>Filet Mignon, Prawn, Scallop, Mussel, Mash, Yuzu</i>	€26

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

ACOMPANHAMENTOS / SIDES

IVA inc.

Legumes*Vegetables*

€5

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

€4

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

€4

SOBREMESAS / DESSERTS

IVA inc.

Tarte de Chocolate & Caramelo Salgado, Crème Fraiche, Lima*Chocolate & Salted Caramel Tart, Crème Fraiche, Lime*

€6

Pavlova Australiana, Curd de Maracujá, Fruta*Australian Pavlova, Passionfruit Curd, Fresh Fruit*

€6

Crumble de Maçã, Coulis de Frutos Vermelhos, Gelado de Baunilha*Apple Crumble, Berry Coulis, Vanilla Ice Cream*

€6

Tarte de Citrinos, Merengue, Frutos Silvestres*Citrus Curd Tart, Meringue, Fresh Berries*

€6

Bolo de Tâmaras, Creme de Toffee, Gelado*Sticky Date Pudding, Toffee Sauce, Ice Cream*

€7

Brownie de Chocolate, Butterscotch, Gelado, Cama de Pistachio*Chocolate Brownie, Butterscotch, Ice Cream, Pistachio Soil*

€7

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

€7