

MENU - PORTUGUÊS

Experiências Gastronómicas

Gastro – Menu de 2 Momentos

Couvert e boas-vindas do Chefe

Entrada

Prato Principal

ou

Prato Principal

Sobremesa

(Escolha do Menu à la Carte)

32,90 €

Gastro – Menu de 3 Momentos

Couvert e boas-vindas do Chefe

Entrada

Prato Principal

Sobremesa

(Escolha do Menu à la Carte)

37,90 €

The Captain – Menu de 4 Momentos

Couvert e boas-vindas do Chefe

2 Entrada

Prato Principal

Sobremesa

(Escolha do Menu à la Carte)

44,90 €

Experiências Vínicas

The Captain

2 horas de serviço bottomless da seleção de vinho

14,90 €

Premium Sommelier Selection – 2 Copos

10,90 €

Premium Sommelier Selection – 3 Copos

15,90 €

Premium Sommelier Selection – 4 Copos

20,90 €

Entradas

Ceviche de Peixe da Costa da Madeira

Temari, manga, sésamo

16,00 €

Chamuças de Peixe da Costa

Maionese de paprika fumada e chilli

13,90 €

Creme de Bisque de Gamba

Espuma de coco, gamba crocante em panko, salada de algas

16,00 €

Bife Tártaro do Capitão

Sabores asiáticos, crocante de arroz e óleo de avelã

15,50 €

Spring Roll Santiago (Vegetariano/Vegan)

Algas wakame, manga, erva caninha e molho chilli, servido com salada

14,50 €

Amêijoa Grande à Bulhão Pato

14,90 €

Sardinhas em Salmoura da Taberna

Pimentos assados, tomate e rolinho crocante de queijo feta

14,50 €

Ceviche de Cogumelo Eringi (Vegan)

12,00 €

Salada de Burrata di Buffala com pesto de ervas do Jardim

14.50 €

Pratos Principais

Filete Mignon de Novilho

Molho de foie gras e café, terrina de batata trufada (Set Menu – extra 6,50 €)

27,50 €

Lombo Argentino (300 gr)

Molho Bearnaise, batatas fritas (Set Menu – extra 6,50 €)

26,00 €

Prensado Quente de Pato Confit

Risoto de ervilhas e enchidos, queijo São Jorge DOP e molho de laranja

21,50 €

Duo de Rabo de Boi e Bochecha de Vitela

Terrina de batata doce e cenoura, molho do assado

24,50 €

Filete de Peixe da Costa

Risoto de tomate e limão confit

24,00 €

Filete de Bodião

Massa couscous cremosa com caril, legumes da época

23,90 €

Massada de Polvo e Peixe da Costa

Caldo aromatizado com alcaparras, laranja, chouriço e paprika fumada

25,90 €

Filete de Espada em Tempura

Milho frito, creme de maracujá, gengibre e banana

19,90 €

Bife de Atum

Creme de caril e maçã, mandioca frita e maracujá

19,50 €

Caril Verde Thai de Legumes (Vegan)

Arroz selvagem

16,50 €

Mac'n'Cheese com Trufa Negra (Vegetariano)

17,50 €

Menu de Criança

Bife do Lombo com Fritas e Legumes

14,00 €

Espada Crocante com Fritas e Legumes

13,90 €

Mac n'Cheese clássico

11,90 €

Acompanhamentos

Seleção de Legumes da Época

4,00 €

Palitos com Óleo de Trufa

3,90 €

Sobremesas

Seleção de Queijos Portugueses

Frutos secos, marmelada tradicional

13,90 €

Abacaxi Cubana

Ananás marinado e caramelizado, raspa de lima

6,50 €

Pecado Final

Fondant de chocolate 68 %, gelado Magnum, peta zetas, caramelo, frutos vermelhos e “favo de mel”

10,50 €

Banana, Mascarpone e Bolacha

Crumble de bolo de mel

8,50 €

“Brownie” de Limão da Madeira

Gelado artesanal de limão de Santana, texturas crocantes

9,50 €

Creme Brulé Maracujá Bio

9,50 €