

ENTRADAS & APERITIVOS

STARTERS & APPETIZERS | ENTRANTES & PICADAS

- Trilogia de Bun's** [3 unid.] 49
Com camarão, polvo e lagosta, pickles, cebolas roxas e teriyaki de capim limão servidos no pão a vapor
Prawn, octopus and lobster bun Trilogy with pickles, purple onions and teriyaki of herbal lemon served on steamed bun.
Trilogía de bun de camarón, pulpo y langosta con cebollas púrpuras y teriyaki de limón en el pan de vapor.
- Tábua de Charcuterie Artesanal** 66
Acompanhada de chutney de manga, nuts, kimchi e pães de fermentação natural
Handmade Charcuterie board with mango chutney, nuts, kimchi and naturally fermented breads.
Selección de charcutería artesanal acompañada de chutney de mango, nuts, kimchi y panes de fermentación natural.
- Mix al Mare** 65
Polvo à provençal, salmão brúlée, tataki de atum, bun's de camarão e bolinho crispy de polvo
Provençal octopus, salmon brúlée, tuna tataki, prawn buns and crispy octopus balls.
Pulpo Provenzal, salmón brúlée, tataki de atún, buns de camarón y croquetas de pulpo.
- Ceviche de Peixe do Dia** 52
Com leite de tigre de melancia, batata doce e pipoca cítrica.
Fresh fish ceviche with watermelon tiger's milk, sweet potatoes and citrus popcorn.
Ceviche de pescado del día con leche de tigre de sandía, patata dulce y palomita cítrica.

PRINCIPAIS

MAIN DISHES | PRINCIPALES

Steak Tartare de Filé Mignon 52

Com gema curada, esfera de mostarda dijon e jack daniel's. Acompanha batata baroa frita.
Filet mignon with cured yolk, dijon mustard ball and jack daniel's. Served with fried baroa potatoes.
Con la yema curada, la bola de mostaza dijon y jack daniel's. Acompaña patata baroa frita.

Vieiras Grelhadas 55

Com palmito pupunha, gel de pitanga, salada fresca de maçã verde com aipo.
Grilled scallops with palm heart, peanut gel, green apple salad with celery.
Vieiras a la parrilla con palmito pupunha, gel de pitanga, ensalada fresca de manzana verde con apio.

Tartare de Atum 42

Com pipoca de quinoa, emulsão de pêra com balsâmico e espaguete de pepino com wasabi.
Tuna Tartar with quinoa popcorn, pear emulsion with balsamic and cucumber spaghetti with wasabi.
Tartar de atún con palomitas de quinoa, emulsión de pera con balsámico y espagueti de pepino con wasabi.

Terrine de Pato em Duas Texturas 50

(Confit & Foie) com geleia de açaí, pistaches e mostarda caseira servido com pão Sourdough
Duck Terrine in two textures (Confit & Foie) with açai jam, pistachios and homemade mustard served with Sourdough bread.
Terrine de pato en dos texturas (Confit & Foie) con mermelada de açai, pistachos y mostaza hecha en casa servido con panes Sourdough.

Degustação do Mar 87

[para 2 | for 2]
Ceviche de peixe, carpaccio de peixe branco com limão confit, salmão defumado, camarões a provençal e salada "russa" de lagosta.
Fish ceviche, white fish carpaccio with lemon confit, smoked salmon, provençal prawn & russian lobster salad.
Degustación de Mar: Ceviche de pescado, carpaccio de pescado blanco con limón, salmón ahumado, camarones provenzal y ensalada "russa" de langosta.

Nhoque al Nero 78

Com tempura de camarões, creme suave de curry, vegetais e aspargos grelhados.
Gnocchi al Nero with shrimp tempura, soft curry cream, vegetables and grilled asparagus.
Gnocchi al Nero con tempura de camarones, crema suave de curry, vegetales y espárragos a la parrilla.

Atum Grelhado 86

Com guacamole, batata doce, emulsão de azeitona preta e pesto da jambu.
Grilled tuna with guacamole, sweet potato, black olive emulsion and "jambu" pesto.
Atún a la parrilla con guacamole, patata dulce, emulsión de aceituna negro y pesto de "jambu".

Peixe do Dia 86

Grelhado com salteado de quinoa e vegetais, mousseline de abóbora e bisque de lagosta.
Fish of the day grilled with sautéed quinoa and vegetables, pumpkin mousseline and lobster bisque.
Pez del día a la parrilla con salteado de quinoa y vegetales, mousseline de calabaza y bisel de langosta.

Camarão na Cachaça 108

Camarões flambados, melado de cana, risotto de coral e crocante de arroz.
Flambéed prawns, cane syrup, coral risotto and crispy rice.
Camarones flambados, melado de caña, risotto de coral y crujiente de arroz.

Polvo Mistico 98

Acompanhado de vegetais a provençal, baroa frita e aioli de aipo.
Mystical octopus sided by provençal vegetables, fried "baroa" potato and celery aioli
Polvo Mistico con vegetales a provenzal, papa "baroa" frita y aioli de apio

Lagosta Grelhada 130

Com purê de banana da terra, vegetais salteados e molho cremoso de lagosta com leite de côco.
Grilled lobster with banana mash, sautéed vegetables and creamy lobster sauce with coconut milk.

Langosta a la parrilla con puré de plátano de la tierra, vegetales salteados y salsa cremosa de langosta con leche de coco.

Mix de Frutos do Mar 292

[para 2 | for 2]

Lagosta, polvo, camarões, lula, peixe do dia grelhados acompanhados de vegetais salteados.

Seafood Mix: Lobster, octopus, prawn, calamari, fish of the day with roasted vegetables

Selección de frutos del mar: Langosta, pulpo, camarones, calamares, pescado del día con legumbres asados

Tornedor de Filé Mignon 96

Ao molho demi glace, batata dauphinoise, aspargos grelhados e espuma de bernaïse.

Grilled filet mignon with demi glace sauce, dauphinoise potato, grilled asparagus and barnaise foam.

Tornillador de Filé Mignon en la salsa demi glace, patata dauphinoise, espárragos a la parrilla y espuma de bernaïse.

Costeletas de Cordeiro "Nw Royal" 118

Defumado e grelhado com mousseline de batata doce e baunilha, couscous com legumes e farofa verde.
Smoked and grilled lamb chops with sweet potato mousseline with vanilla, couscous with vegetables and green farofa.

Costillas de cordero ahumado a la parilla con mousseline de patata dulce con vainilla, couscous con verduras y farofa verde.

Duo de Pato 98

Magret de pato grelhado com canjiquinha cremosa, canelone confit e emulsão de beterraba.

Grilled duck breast with creamy "canjiquinha", cannelloni confit and beet emulsion.

Magret de pato a la parrilla con "canjiquinha" cremosa, canelone confit y emulsión de remolacha.

*** Devido ao período de restrição à pesca, alguns ingredientes podem ser substituídos.**

Because of fishing restriction period, some ingredients may be substituted.

Debido al período de restricción de pesca, algunos ingredientes pueden ser substituídos.

VEGETARIANOS

VEGETARIAN MEALS

Mix de Verdes 39

Com queijo gorgonzola, maçã verde, nozes caramelizadas e vinagrete de maracujá.

Mix of green salad with gorgonzola cheese, green apple, caramelized walnuts and passion fruit vinaigrette.

Ensalada verde con queso gorgonzola, manzana verde, nueces caramelizadas y vinagreta de maracuyá.

Salada de Grãos (Vegano / Vegan) 42

Com quinoa vermelha, couscous marroquino, arroz negro, damasco, abobrinha e vinagrete cítrico.

Grain salad with red quinoa, moroccan couscous, black rice, apricot, zucchini and citrus vinaigrette..

Ensalada de granos con quinoa roja, couscous marroquí, arroz negro, albaricoque, calabacín y vinagreta cítrico.

Capellini de Açafrão 74

Com ragu de cogumelos, espuma de grana padano e azeite de trufas.

Saffron capellini with rag of mushrooms, grana padano cheese foam and truffle oil.

Capellini de azafrán con ragu de hongos, espuma de queso grana padano y el aceite de trufas.

Ravioli de Mussarela de Búfala 74

Manjeriçã, molho de tomates e azeitonas desidratadas.

Homemade buffalo mozzarella Ravioli, basil, tomato sauce and dehydrated olives.

Ravioles de mozzarella de búfala con albahaca, salsa de tomate y olivas deshidratadas.

Arroz Negro (Vegano / Vegan) 72

Com purê de couve-flor e curry, brócolis, aspargos e cogumelos grelhados.

With mashed cauliflower and curry, grilled broccoli, asparagus and mushrooms.

Con puré de coliflor y curry, brócoli, espárragos y hongos a la parrilla.

SOBREMESAS

DESSERTS | POSTRES

Texturas de Pistache 36

Creme de pistache com chocolate branco, sorvete de pistache, crumble de pistache e calda de laranja tostada e azeite de aroeira.

Pistachio cream with white chocolate, pistachio ice cream, pistachio crumble and toasted orange syrup and aroeira oil.

Crema de pistache con chocolate blanco, helado de pistache, crumble de pistache y calda de naranja tostada y aceite de aroeira.

Parfait de Manga e Maracujá 30

Com creme de côco, trufa de côco com macadâmia e mel de maracujá (sem lactose).

Mango and Passionfruit Parfait with cream of coconut, truffle of coconut with macadamia and passion fruit honey (without lactose).

Parfait de Manga y Maracuyá con crema de coco, trufa de coco con macadamia y miel de maracuyá (sin lactosa).

Espuma de Doce de Leite Artesanal 30

Financier de castanha do Pará, banana e sorvete de tapioca.

Handmade foam of candy milk, financier of Brazil nuts, banana and "tapioca" ice cream.

Espuma de dulce de leche artesanal, financier de castaña de "Pará", plátano y helado de tapioca.

Mil folhas 29

Com ganache de avelã, mascarpone artesanal e sorvete de tiramisú.

Homemade filo mille-feuille with hazelnut ganache, homemade mascarpone and tiramisú ice cream.

Milhojas de hojaldre artesanal con ganache de avellana, mascarpone artesanal y helado de tiramisú.

Degustação de sobremesas [para 2 | for 2] 41

Creme brulée de açaí com limão, bombom de chocolate 70% com amora, sorvete de chocolate belga, parfait de bailey's com praline de castanhas.

Acai brulee cream with lemon, chocolate bonbon 70% with blackberry, belgian chocolate ice cream, bailey's parfait with nuts praline.

Crema brulée de açaí con limón, bombón de chocolate 70% con zarza, helado de chocolate belga, parfait de bailey's con praline de castañas.

"One cannot think well, love well, sleep well, if one has not dined well."

Virginia Woolf