



MENU

TO SHARE // PARA PARTILHAR

Brioche toast with foie gras mousse
and Madeira wine reduction

Tosta de brioche com mousse de foie gras
e redução de vinho Madeira

STARTER // ENTRADA

Crunchy brie cheese with toasted pine nuts and
caramelised onions

Crocante de queijo brie com pinhões tostados
e cebola caramelizada

MAIN COURSE – FISH // PRATO DE PEIXE

Salmon flavoured with soy and orange, spinach
and carrot duo served with pommes Williams

Salmão aromatizado com soja e laranja,
duo de espinafres e cenoura acompanhado
com batata pêra Williams

TIRA-GOSTO

Mandarin sorbet

Sorbet de tangerina

MAIN COURSE – MEAT // PRATO DE CARNE

Duck leg confit with potato mille-feuille in truffle oil,
mushrooms and asparagus

Coxa de pato confitada com mil-folhas de batata
em óleo de trufa, cogumelos e espargos

DESSERT // SOBREMESA

Chocolate brownie with lemon cream
and glazed strawberries

Brownie de chocolate com creme de limão
e morangos glaceados



VEGETARIAN//VEGETARIANO MENU

TO SHARE//PARA PARTILHAR

Homemade breadboard with marinated olives,
cottage cheese and special butters
Tábua de pão caseiro com azeitonas marinadas,
requeijão e manteigas compostas

STARTER//ENTRADA

Pumpkin and ginger cream
Creme de abóbora e gengibre

1ST COURSE //1º PRATO

Mushroom and asparagus risotto
Risoto de cogumelos e espargos

TIRA-GOSTO

Lemon sorbet
Sorvete de limão

2ND COURSE //2º PRATO

Roasted vegetables with caramelised tofu
Legumes assados com tofu caramelizado

DESSERT //SOBREMESA

Orange pudding with citrus and spicy syrup
Pudim de laranja com calda de citrinos e especiarias

90€

per couple with selected drinks included
por casal com seleção de bebidas incluída

Welcome cocktail on arrival // Cocktail de boas vindas à
chegada



CALHETA BEACH

