



PAU DE LUME



Acende o apetite!
Set your appetite on fire!

couvert

Pão de azeitonas, pão massa mãe, broa de milho, azeitonas marinadas, azeite extra virgem (por pessoa)	4
Olive bread, sourdough bread, cornbread, marinated olives, extra virgin olive oil (per person)	

para picar | starters

Bolinhas de rabo de boi, maionese de chipotle e sour cream	4
Oxtail croquetes, chipotle mayonnaise and sour cream	
Tutano fumado, compota de cebola caramelizada e tostas	6
Smoked bone marrow, caramelized onion jam and toasts	
Tempura de abacate, mel de cana e togarashi 	9
Avocado tempura, sugarcane honey and togarashi pepper	
Lulas fritas, alho, pimenta da terra, maionese de lima e coentros	10
Fried squid, garlic, chilli, coriander and lime mayonnaise	
Tacos de atum, abacate, batata-doce e katsuobushi	11
Tuna tacos, avocado, sweet potato and katsuobushi	
Queijo de cabra curado caramelizado	12
Caramelized cured goat cheese	

Picanha sando, picanha maturada, pão de brioche, maionese de alho assado e pickle de cebola 12

Picanha sando, dry aged picanha beef, brioche bread, roasted garlic mayonnaise and pickled onion

Presunto Pata Negra, relish de tomate e torricado 14

Pata Negra smoked ham, tomato relish and grilled bread

Charcutarias, pickle de cebola, azeitonas e mostarda fermentada 14

Charcuterie, pickled onion, olives and fermented mustard

Polvo grelhado com molho kimuchi, maionese de trufa e yuzu 14

Grilled octopus with kimuchi sauce, truffle and yuzu mayonnaise

Tábua de queijos DOP 14

DOP Cheese' board

Cachorro de lavagante com maionese trufada 16

Lobster hot dog with truffled mayonnaise

Hamburguer grelhado de carne maturada, pão chipotle, queijo provolone, compota de cebola, batata doce frita, ketchup de beterraba e creme fraîche 16

Grilled dry-aged beef burger, chipotle bun, Provolone cheese, onion jam, sweet potato fries, beetroot ketchup and crème fraîche



vegan



vegetariano | vegetarian

saladas | salads

Salada Caesar com frango grelhado Grilled chicken Caesar salad	14
Salada de melancia, requeijão, vinagrete de tomate inglês, sementes e mescla de alfaces 🌿 Watermelon salad, cottage cheese, tamarillo vinaigrette sauce, seeds and lettuce mix	14
Salada tailandesa de manga, pimentos, cebola roxa, coentros, amendoins e molho de sésamo 🌿 Thai mango salad, peppers, red onions, coriander, peanuts and sesame dressing	16
Salada de couve kale, queijo Halloumi grelhado, abacate, mirtilos, vinagrete de mel e mostarda 🌿 Kale cabbage salad, grilled Halloumi cheese, avocado, blueberries, mustard and honey vinaigrette	16
Salada de burrata, framboesa em pó, tomate, manjeriço e pinhões 🌿 Burrata salad, raspberry powder, tomato, basil and pine kernels	16
Adicione à sua salada Add on:	
Peito de frango grelhado Grilled chicken breast	4
Seitan BBQ BBQ seitan	5
Camarão grelhado Grilled shrimps	7



pratos de arroz | rice dishes

Arroz de beringela fumada, legumes, tomate seco e couve kale grelhada 

15

Smoked aubergine rice, vegetables, sun dried tomato and grilled kale cabbage

Arroz de polvo no forno Josper

24

Josper-octopus rice

Arroz malandrinho de lavagante, camarão, coentros, malagueta e lima

33

Creamy rice with lobster and shrimp, coriander, red chillies and lime



vegan

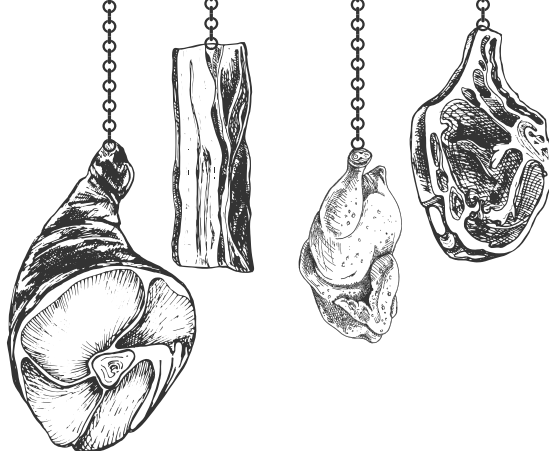


vegetariano | vegetarian

Do Jospers | From Jospers oven

Abóbora assada, creme de limão, rábano, sementes de abóbora e coentros Roasted pumpkin, lemon purée, horseradish, pumpkin seeds and coriander	12
Lulas grelhadas com manteiga Mordomo Grilled squids with Maître d'Hotel butter	14
Golas de peixe Fish collars	17
Peixe da Lota no Jospers com molho virgem Jospers's fish of the market	20
Peixe maturado com beurre blanc fumado e óleo de cebolinho Dry-aged fish, smoked beurre blanc sauce and chive oil	22
Surf and turf com molho holandês de carabineiro (acém novilho e camarão) Surf and turf, beef and prawn with scarlet prawn Hollandaise sauce	25
Bavette de Rubia Galega Rubia Galega Bavette steak	17
Joelheira de borrego braseada Braised lamb shank	19





Cortes de carne com 30 dias de maturação | 30 days aged beef cuts

Picanha (250 g)	18
Entrêcote (250 g)	26
Chuletón (850g)	59
T-Bone (1000g)	68

molhos | sauces

Maionese trufada/Bearnês/Manteiga de alho e ervas/Chimichurri/
Molho pimenta/Molho virgem – alcaparras, azeitona, cebolo, tomate,
azeite extra virgem

Truffled mayonnaise/ Béarnaise sauce/ Garlic and herb butter/ Chimichurri/
Pepper sauce/ Virgin sauce – capers, olives, spring onion, tomato,
extra virgin olive oil



vegan



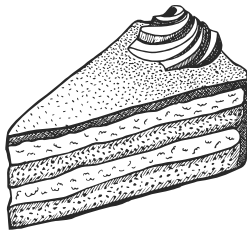
vegetariano | vegetarian

acompanhamentos | side dishes

Arroz de alho 	3
Garlic rice	
Arroz salteado com kimchi 	3
Kimchi fried rice	
Salada da horta 	3
Mixed green salad	
Batata doce frita, ketchup de beterraba e crème fraîche 	4
Sweet potato fries, beetroot ketchup and crème fraiche	
Aligot (puré de batata com queijo) 	4
Aligot (mashed potatoes with cheese)	
Batata frita caseira 	4
Homemade French fries	
Salada de tomate, cebola e orégãos 	4
Tomato salad, onion and oregano	
Legumes no Jospier 	4
Jospier – roasted vegetables	
Salada de corações de alface, vinagrete de mel e mostarda 	4
Lettuce salad with mustard and honey vinaigrette	

sobremesas | desserts

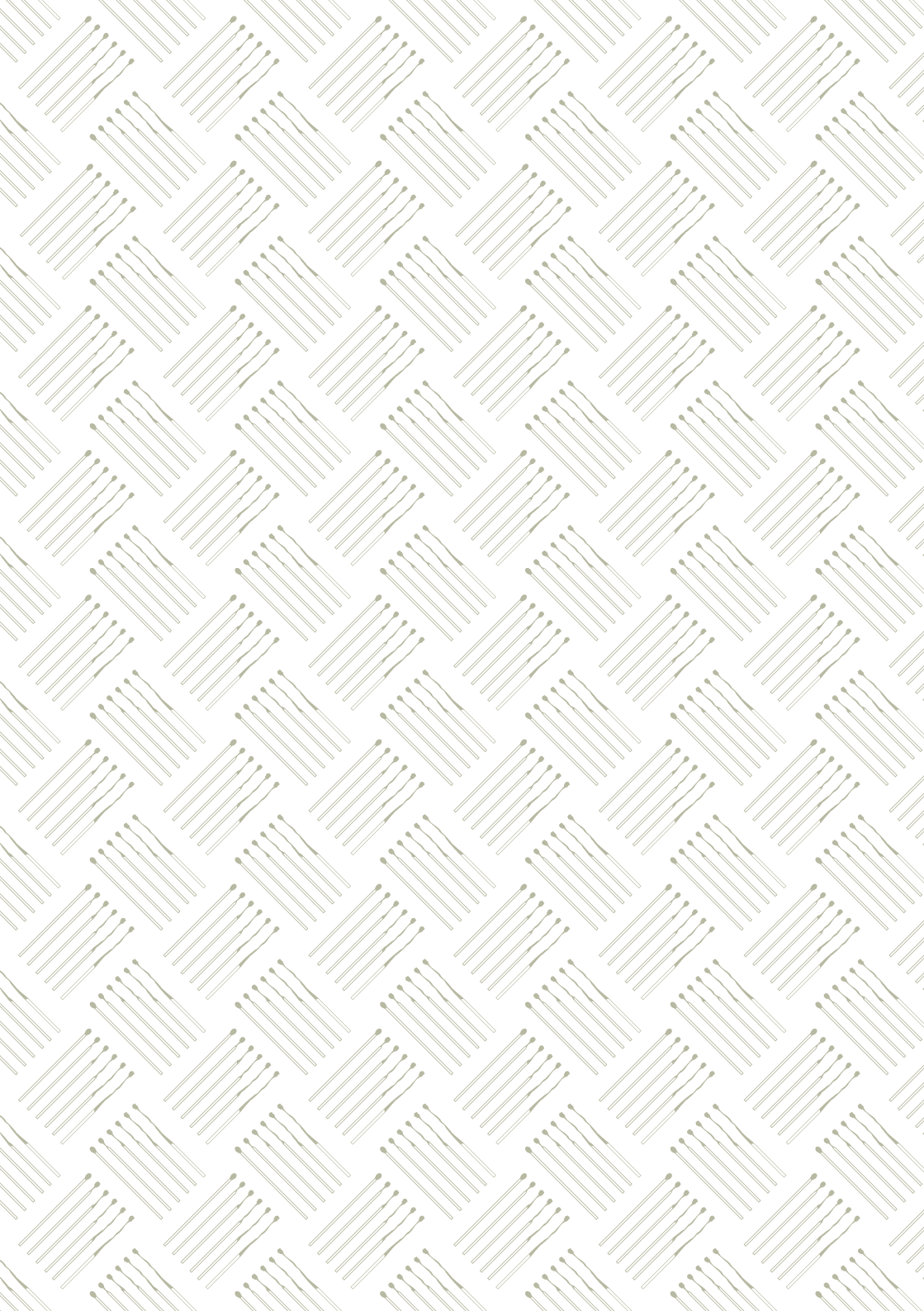
Fruta laminada 	10
Sliced fresh fruit	
Tarte de queijo Basca	9
Basque cheesecake	
Pavlova de maracujá, manga e coco 	10
Passion fruit, mango and coconut pavlova	
Banana, amendoim, caramelo e miso 	10
Banana, peanut, caramel and miso	
Chocolate, pistácio e morangos 	10
Chocolate, pistachio and strawberries	



vegan



vegetariano | vegetarian



Preço em euros | IVA incluído

Prices in euros | VAT included

Se necessitar de informação sobre alergénios, por favor consulte-nos antes de efetuar o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente.

Para o conforto de todos os clientes, por favor mantenha os seus dispositivos móveis no modo silencioso. Obrigado pela compreensão.

If you need any information about allergens, please ask the staff before ordering. No appetiser, food item or drink, and couvert can be charged if the service has not been requested by the customer.

For the commodity of every client, please keep your devices set to silent mode. Thank you for your understanding.

**SERÁ ADICIONADA À SUA CONTA UMA
TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 10%
AN OPTIONAL 10% SERVICE CHARGE
WILL BE ADDED TO YOUR BILL**



**SAVOY
PALACE**