

**Starters | Entradas**

**Duck pâté, brioche melba, pineapple chutney,  
rose pepper, microgreens salad**  
Paté de pato, melba fina de brioche, chutney de ananás,  
pimenta rosa, salada de micro-ervas

**Yellow pumpkin carpaccio glazed in orange and Macieira,  
goat cheese mousse, pickled soya bean sprouts**  
Carpaccio de abóbora amarela glaciado em laranja e Macieira,  
mousse de queijo cabra, pickle de rebentos de soja

**Main courses | Pratos principais**

**Codfish confit in kataifi crust,  
potato and coriander purée, tomato and basil sauce**  
Bacalhau confitado em crosta de kataifi,  
puré de batata e coentros, molho de tomate e manjeriço

**Pork tenderloin stuffed with farinheira and mushrooms,  
saffron risotto, arugula purée, mustard sauce**  
Lombinho de porco recheado com farinheira e cogumelos,  
risoto de açafrão, puré de rúcula, molho de mostarda

**Aubergine Parmigiana, lentil ragoût,  
sautéed shimeji mushrooms, glazed shallots**  
Beringela à Parmegiana, ragoût de lentilhas,  
cogumelos shimeji salteados, chalotas glaciadas

**Dessert | Sobremesa**

**Guava and praline entremet**  
Entremet de goiaba e praliné

**A starter, a main course and a dessert**  
Uma entrada, um prato principal e sobremesa

