

Entradas

Euro

Fígado de ganso salteado e terrina
com compota de kumquat e sorbete de coco 27.00

Salada de alface com brioche de ervas
e vinagrete de porto branco 10.50

Fatias de atum salteadas em crosta
de pimenta e tártaro com molho de pepinos 18.00

Ostras da *Formosa* grelhadas
com molho de maçã e wasabi 16.00

Quiche de Queijo Suiço
com um fino e estaladiço bouquet de alface 13.50

Entradas

	Euro
Consomé de novilho com bolinhas de semolina	11.50
Sopa cremosa de lavagante	15.00
Dueto de sopas Tente provar o nosso duo de sopinhas...	14.00
Cannelloni recheado com espinafres cremosos e cogumelos	14.00
Camarões Tigre envoltos em presunto com manteiga de salva e alcaparras	23.50
Vieiras grelhadas com pasta de cidreira-limão e vinagrete de maracujá	19.50

Peixe do Mercado

Euro

Filete de pregado com cebola branca confitada,
molho de champanhe e
puré de batata fumado 33.00

Imperador salteado 33.00
com ravioli de marisco e emulsão
de fígado de ganso

Truta salmonada, suavemente fumada,
servida com pepinos assados
e bacon crocante 25.00

Filete de cherne grelhado 29.00
com risotto de açafão e endívias salteadas

Carne e Aves

Euro

Peito de franguinho inteiro assado no forno com molho de manteiga limão e risotto Piemontese (arroz preto)	19.00
Lombinho e bochechas de porco preto com molho de groselhas e favas	28.00
Costoleta de borrego grelhado e perna assado no forno, molho suave de alho e <i>gnocchi</i> de alecrim	31.00
<i>“Emincé de Vitela Zurichoise”</i> Fatias de lombo de vitela à maneira suíça num molho de natas com cogumelos, servido com batata <i>“Rösti”</i>	26.50

Q u e i j o

Euro

A nossa selecção de queijos Europeus
servida com uvas e marmelada de ameixas 14.00

Queijo de cabra gratinado 13.00

S o b r e m e s a

Crêpes Suzette
com sorvete de laranja 14.00

Mousse de chocolate
com espuma de chocolate
e sorvete de ginja 13.00

Variação de Sorvetes 12.50

Dueto de Crème Brûlée
e sorvete de chá verde

Morangos marinados
com gelado baunilha

12.00