



Couvert

6.5 Pão, manteiga, creme vegetal e **snack** (2 pax)

€	Pratos	Sugestão vinho a copo	€
Entradas			
18	Vieiras grelhadas, dashi, edamame e XO	O enólogo Passarella, Dão, Branco	9
13	Cavala, gaspacho lacto fermentado e tártaro de tomate	Landcraft Sauvignon Blanc, Bairrada, Branco	7
15	Leitão, cogolho grelhado e maça verde	Quinta do Poço do Lobo bruto, Bairrada, Branco	9
15	Rosbife, tonato e pickles de mostarda	Alice Vieira de Sousa, Douro, Tinto	6
v 10	Ballotine de legumes, babaganuche e dashi vegan	Dona Maria, Alentejo, Rosé	7

Pratos Principais

30	Peixe grelhado, arroz de tomate fumado e bivalves	Carolina, Douro, Branco	6
28	Bacalhau, grão de bico e pil-pil	Vadio, Bairrada, Branco	7
29	Magret de Pato, puré de pastinaca, cogumelos e beterraba	Frei João, Bairrada Tinto	8
30	Vazia faturada, batata boulangère e cogumelos	Quinta dos Termos Vinhas Velhas, Beira Interior, Tinto	6
v 21	Couve-flor, molho de amêndoa e feijão branco	Filipa Pato 3b espumante, Beiras, Sparkling Rosé	7
Para Partilhar (2 pax):		Sugestão Garrafa	€
60	Paella socarrat, polvo e aioli de alho negro	Redoma Reserva, Douro, Branco	65

Sobremesas

v 8	Ananás e coco	Late Harvest Petit Manseng	5
8	Chocolate	Niepoort 10 anos Tawny Branco	7
8	Mil folhas de café e mascarpone	Irish Coffe	6

Se tem alguma alergia alimentar, por favor comunique a um funcionário antes de fazer o seu pedido. IVA incluído à taxa legal em vigor

Ram Prancita.
Camila Castela Branco



Couvert

6.5 Sourdough, butter, vegan spread (v), and snack (2 pax)

€ Plates Wine Pairing €

Starters

18	Grilled scallops, dashi, edamame & XO	O enólogo Passarella, Dão, White	9
13	Mackerel, lacto-fermented gazpacho & tomato tartare	Landcraft Sauvignon Blanc, Bairrada, White	7
15	Suckling pig, grilled gem lettuce & green apple	Quinta do Poço do Lobo bruto, Bairrada, White	9
15	Roast beef, tomato & mustard pickles	Alice Vieira de Sousa, Douro, Red	6
v 10	Vegetables ballotine, babaganoush & vegan dashi	Dona Maria, Alentejo, Rosé	7

Main Courses

30	Grilled fish, smoked tomato rice & shellfish	Carolina, Douro, White	6
28	Codfish, chickpeas & pil-pil	Vadio, Bairrada, White	7
29	Duck breast, mashed parsnips, mushrooms & beetroot	Frei João, Bairrada, Red	8
30	Ripe veal, potato boulangère & mushrooms	Quinta dos Termos Vinhas Velhas, Beira Interior, Red	6
V 21	Cauliflower, almond sauce & white beans	Filipa Pato 3b espumante, Beiras, Sparkling Rosé	7
To share (2 pax):		Wine pairing (bottle)	€
60	Paella socarrat, octopus & black garlic aioli	Redoma Reserva, Douro, White	65

Dessert

V 8	Pineapple & coconut	Late Harvest Petit Manseng	5
8	Chocolate	Niepoort 10 anos Tawny Branco	7
8	Coffee & mascarpone millefeuilles	Irish Coffee	6

If you have any food allergies, please tell
a staff member before you order.
All prices include VAT

Gours Faithfully
Camila Castelo Branco



Couvert

6.5 Pain de seigle, beurre, tartina de végétalienne (v) et en-cas (2 personnes)

€ Plats Suggestion de vin au verre €

Entrées

18 Coquilles Saint-Jacques grillées, dashi, edamame et XO 0 enólogo Passarella, Dão, Blanc 9

13 Maquereau, gaspacho lacto-fermenté et tartare de tomates Landcraft Sauvignon, Bairrada, Blanc 7

15 Cochon de lait, laitue gemme grillée et pomme verte Quinta do Poço do Lobo bruto, Bairrada, Blanc 9

15 Roast beef, tonato et cornichons à la moutarde Alice Vieira de Sousa, Douro, Rouge 6

v 10 Ballotine de légumes, baba ghanoush et dashi végétalien Dona Maria, Alentejo, Rosé 7

Plats Principaux

30	Poisson grillé, riz au tomate fumée et fruits de mer	Carolina, Douro, Blanc	6
28	Morue, pois chiches et pil-pil	Vadio, Bairrada Blanc	7
29	Magret de canard, panais écrasés, champignons et betterave	Frei João, Bairrada, Rouge	8
30	Steak de tri tip, batata boulangère et champignons	Quinta dos Termos Vinhas Velhas, Beira Interior, Rouge	6
V 21	Chou-fleur, sauce aux amandes et haricots blancs	Filipa Pato 3b espumante, Beiras, Sparkling Rosé	7
À partager (2 personnes):		Suggestion de bouteille	€
60	Paella socarrat, poulpe et aioli à l'ail noir	Redoma Reserva, Douro, Blanc	65

Dessert

V 8	Ananas et noix de coco	Late Harvest Petit Manseng	5
8	Chocolat	Niepoort 10 anos Tawny Branco	7
8	Mille-feuille au café et au mascarpone	Irish Coffe	6

Si vous avez une allergie alimentaire,
veuillez en informer un employé avant de
passer votre commande. TVA incluse au taux
légal en vigueur.

Bon Appétit.
Camila Castela Branco