



# MENU

MESA DO CHEF  
CHEF'S TABLE

MÍNIMO DE 4 PESSOAS  
MÁXIMO DE 6 PESSOAS  
48H DE ANTECEDENCIA

MINIMUM 4 PEOPLE  
AND MAXIMUM 6  
48 HOURS IN ADVANCE



## PETISCOS À LISBOETA LISBON PETISCOS

### PARA PARTILHAR TO SHARE

Ceviche de Robalo do Mar  
Sea Bass Ceviche

Pastelão de Bacalhau com Molho de Iogurte  
Big Cod Fish Fritter with Yogurt Sauce

Polvo Grelhado, Espargos Brancos,  
Batata-doce Salteada e Guacamole  
Grilled Octopus, White Asparagus, Sautéed  
Sweet Potatoes and Avocado

Crocante de Alheira com Maionese Picante  
Typical Smoked Chicken Sausage Croquette,  
Spicy Mayonnaise

## PICA PAU | PICA PAU

Pica Pau de Camarão de Moçambique  
com Alho e Piri Piri  
Mozambican Shrimp "Pica Pau" with Garlic  
and "Piri Piri"

Pica Pau do Lombo com Pickles  
Tenderloin Bites "Pica Pau" with Mustard Sauce

## CAFÉ GOURMAND COFFEE & SWEETS

Crème Brûlée de Fava Tonka  
Tonka Bean Crema Brûlée

Mousse Chocolate Amargo  
Bitter Chocolate Mousse

Ananas Caramelizado com Cremoso de  
Coco e Lima, Gelado de Avelã  
Caramelized Pineapple, Coconut & Lime  
Parfait, Hazelnut Ice-cream

### PREÇO POR PESSOA:

Almoço: € 45,00 menu + € 17,00 Wine Pairing  
Jantar: € 60,00 menu + € 20,00 Wine Pairing

### PRICE PER PERSON:

Lunch: € 45,00 menu + € 17,00 Wine Pairing option  
Dinner: € 60,00 menu + € 20,00 Wine Pairing option

Preços em Euros com IVA incluído | Prices in euros with VAT include  
Estacionamento incluído | Parking included