



— CASA DA —
COMPANHIA

PORTO - HOTEL



Se sofrer de alguma alergia ou intolerância, por favor informe o Supervisor de Restaurante.
If you suffer from any allergy, please inform the Restaurant Supervisor.

ENTRADA | STARTER

TÁRTARO BARROSÃ | BARROSÃ TARTAR

Novilho Barrosã, Gema de Ovo Trufada, Parmesão
Barrosã Beef, Truffled Egg Yolk, Parmesan Cheese

OVO E ERVILHA | EGG AND PEAS

Ovo a Baixa Temperatura, Ervilha, Hortelã, Goma de Parmesão
Low-temperature Egg, Green Peas, Spearmint, Parmesan Cheese Gummy

CARABINEIRO | SCARLET PRAWN

Tártaro de Carabineiro, Abacate, Coco, Tomate
Scarlet Prawn Tartar, Avocado, Coconut, Tomato

LAVAGANTE | LOBSTER

Lavagante em Manteiga de Citrinos, Puré e Pickles de Cenoura,
Molho de Caril e Cenoura
Lobster in Citrus Butter, Carrot Purée and Pickles, Curry and Carrot Sauce

SOPA DA NOSSA COSTA SOUP FROM OUR COAST

Sopa de Peixes, Salmonete e Robalo, Vieira, Gamba do Algarve,
Algas, Pó de Azeite
*Fish Soup, Red Mullet and Seabass, Scallop, Shrimp from Algarve,
Sea Herbs, Olive Oil Dust*

PEIXE | FISH

POLVO | OCTOPUS

Polvo, Coulis de Pimentos e Alho, Tomate, Arroz de Polvo Cremoso e Crocante
Octopus, Peppers and Garlic Coulis, Tomato, Crispy and Creamy Octopus Rice

SALMONETE | RED MULLET

Salmonete Braseado, Knodel de Coentro, Berbigão, Lima Caviar, Legumes Bio,
Braisage de Salmonete
*Seared Red Mullet, Coriander Knodel, Cockle, Caviar Lime, Bio Vegetables,
Red Mullet Braisage*

LINGUADO | PIKE

Linguado a Baixa Temperatura, Terrina de Lagostins, Curgete, Puré de Couve Flôr,
Cevadinha de Lagostim
Slow Cooked Sole, Crayfish Terrine, Courgette, Cauliflower Purée, Crayfish Pearled Barley

CARNE | MEAT

BARRIGA DE PORCO | PORK BELLY

Barriga de Porco a Baixa Temperatura, Batata-Doce, Cebolete,
Gel de Ananás dos Açores
Slow Cooked Pork Belly, Sweet Potato Purée, Spring Onions, Azores Pineapple Gel

NOVILHO | BEEF

Lombo de Novilho, Foie Gras, Cuscos de Vinhais, Tomate
Beef Sirloin, Foie Gras, "Cuscos de Vinhais", Tomato

PATO | DUCK

Magret de Pato, Puré de Ervilha, Cenoura, Amendoim
Duck Magret, Pea Purée, Carrot, Peanut

MASSA | PASTA

CEVADOTTO | CEVADOTTO

Cevadotto de Açafraão, “Bife” de Couve-Flor

Saffron Cevadotto, Cauliflower “Steak”

LAVAGANTE | LOBSTER

Lavagante, Fregola Sarda, Lima e Gengibre, Telha de Lavagante, Coulis de Pimento Assado, Maionese de Coentros, Berbigão

Lobster, Fregola Sarda, Lime and Ginger, Lobster Tuile, Roasted Peppers Coulis, Coriander Mayonnaise, Cockle

GNOCCHIS | GNOCCHIS

Gnocchis de Beterraba, Caril Verde de Manjeriçao, Legumes Bio

Beetroot Gnocchis, Basil Green Curry, Bio Vegetables

QUEIJO | CHEESE

SELEÇÃO DE QUEIJOS | CHEESES SELECTION

Queijos de Ovelha, Cabra e Vaca, Tostas de Pão de Azeitona, Gressinos, Compota de Figo

Ship, Goat and Cow Cheeses, Olives Bread Toasts, Breadsticks, Fig Jam

SOBREMESA | DESSERT

CHOCOLATE E AVELÃ CHOCOLATE AND HAZELNUT

Chocolate 74%, Crocante de Praliné de Avelã, Mousse de Fava Tonka,
Gel de Canela, Sorbet de Chocolate Negro
*74% Chocolate, Hazelnut Crispy Praline, Tonka Bean Mousse, Cinnamon Gel,
Dark Chocolate Sorbet*

MAÇÃ E BAUNILHA DE BOURBON APPLE AND BOURBON VANILLA

Tartelete de Amêndoa, Ganache de Chocolate Branco e Maçã Verde, Gengibre,
Gelado de Baunilha
*Almond Tartelette, White Chocolate and Green Apple Ganache, Ginger,
Vanilla Ice Cream*

LICHIA E O COCKTAIL LYCHEE AND THE COCKTAIL

Ravioli de Lichia, Morango, Granizado de Manjeriçã, Shot de Eucalipto
e Flor de Sabugueiro
Lychee Ravioli, Strawberry, Basil Granita, Eucalyptus and Elderflower Shot

SELEÇÃO DE FRUTA | FRUIT SELECTION

Manga, Abacaxi, Papaia, Pitaia Rosa, Gel de Lichia
Mango, Pineapple, Papaya, Pink Pitaya, Lychee Gel
