



10th of November

SUNDAY LUNCH

ADULTS € 26,50 | KIDS under 12 years old € 13

STARTERS ENTRADAS

Choose from | À sua escolha

OUR OWN FRESH GOATS CHEESE, WITH PICKLED VINE LEAVES, CHESTNUT MARMALADE & ORGANIC GRANOLA
QUEIJO DE CABRA CASEIRO SERVIDO COM FOLHAS DE VIDEIRA EM PICKLES,
MARMELADA DE CASTANHA E GRANOLA BIOLOGICA

BRISKET PASTRAMI, TRUFFLE BUTTER, GRAPE OIL & YUKA CRISPS
PASTRAMI DE ACÉM, MANTEIGA DE TRUFA, ÓLEO DE UVA & CHIPS DE MANDIOCA

CURED SALMON & CRAB PASTE SUSHI, WITH TURMERIC MISO
SALMÃO CURADO, PASTA DE CARANGUEJO EM "ROLO JAPONÊS" COM MISO DE CURCUMA

HONEY & RAISIN BRIOCHE, FILLED WITH SHREDDED BEEF, SERVED WITH ROCKET & PARMESAN
VITELA DESFIADA EM BRIOCHE DE PASSAS & MEL, SERVIDO COM SALADA DE RUCULA & PARMESÃO

CREAM OF PEA SOUP, FINISHED WITH ORGANIC OLIVE OIL (V)
CREME DE ERVILHAS, FINALIZADO COM AZEITE ORGANICO

MAINS PRATO PRINCIPAL

Choose from | À sua escolha

ROAST BEEF WITH YORKSHIRE PUDDING, RED WINE GRAVY & HORSERADISH CREAM
ROSBIFE COM CREME DE RÁBANO, PUDIM ROYALE & MOLHO GRAVY

ROAST GARLIC & ROSEMARY STUDED LEG OF LAMB, SERVED WITH A ROSEMARY LAMB JUS
PERNA DE BORREGO ASSADO COM JUS DE ALECRIM

PANCETTA WRAPPED FILLET STEAK, SERVED WITH SAINT MAURE GOATS CHEESE & WALNUT PICKLE
LOMBO DE VITELA ENROLADO EM PANCETTA, SERVIDO COM LAMINAS DE
QUEIJO SAINTE MAURE & PICKLE DE NOZ

TUNA TATAKI, SERVED WITH ORGANIC NOODLES & VEGETABLES
TATAKY DE ATUM, SERVIDO COM NOODLES ORGANICOS & VEGETAIS

GRATIN RED FRUIT PACCHERINI PASTA (V)
PACCHERINI DE FRUTOS VERMELHOS GRATINADO NO FORNO

SERVED WITH A SELECTION OF VEGETABLES & ROAST POTATOES | SERVIDO COM UMA SELEÇÃO DE LEGUMES & BATATAS

DESSERTS SOBREMESAS

Choose from | À sua escolha

APPLE CRUMBLE SERVED WITH VANILLA ICE CREAM (V)
CRUMBLE DE MAÇÃ SERVIDO COM GELADO DE BAUNILHA

DOUBLE CHOCOLATE MAGNUM, STRAWBERRY, WHITE CHOCOLATE & ALMOND, SERVED WITH HOT PRALINE WHITE
CHOCOLATE SAUCE

DOUBLE MAGNUM, GELADO DE MORANGO, CHOCOLATE BRANCO & AMÊNDOA, SERVIDO
COM MOLHO DE CHOCOLATE BRANCO PRALINE

AMERICAN CHEESECAKE, MADE WITH CURED CHEESE FROM THE AZORES, WITH PINEAPPLE TEXTURES & SESAME
CRUMBLE

CHEESECAKE AMERICANO DE QUEIJO DOS AÇORES, COM TEXTURAS DE ANANÁS & CRUMBLE DE SÉSAMO BRANCO

PARSNIP SORBET, CARAMEL APPLE TARTARE, TOFFEE & MERENGUE (V)
SORBETE PASTINACA, TÁRTARO DE MAÇÃ CARAMELIZADA, CARAMELO & MERENGUE



PARRILLIA
NATURAL



No drink, dish or couvert can be charged if not requested by the customer and is returned untouched. If you have any food intolerance, please request the allergen information. A complaint book is held at our reception . Prices include VAT at legal rate .

Nenhum prato, produto ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Se tiver alguma intolerância alimentar, por favor, solicite a informação sobre alérgenos . O livro de reclamações, encontra-se em nossa recepção. Preços com IVA à taxa legal em vigor .