



ENTRADAS... TO START

••••

Carpaccio de polvo, salada mediterrânea e rebentos de coentros Octopus carpaccio, Mediterranean salad and coriander sprouts	8€
Vieiras seladas em azeite DOP, puré de ervilha, hortelã e presunto desidratado Sautéed Scallops in olive oil, peppermint and peas purée with dehydrated Iberian ham	15€
Cogumelos salteados, ovo em crosta de panko, crocante de parmesão e redução de Modena Sautéed mushrooms, panko crust egg, served with crunchy Parmesan and a Modena reduction	7€
Alheira, gelado de pimentos, cogumelos shimeji e grelos Alheira (Portuguese sausage), pepper ice-cream served with shimeji mushrooms and greens	8€
Tártaro de novilho, chips de batata e chicória Beef tartar, & potato chips and chicory	12€
Pombo bravo com sabores do campo Pigeon with countryside flavors	12€
Creme de lagostim e ravioli de malagueta e gengibre Norway lobster cream, ginger and chilli pepper ravioli	7€

VEGETARIANO... VEGETARIAN

••••

Mil folhas de legumes gratinado com parmesão Zucchini "lasagna" with vegetables and parmesan cheese	9€
Linguini verde com tomate cherry e azeite trufa Green linguini with cherry tomatoes and truffle oil	9€

IVA incluído à taxa em vigor / Livro de reclamações disponível
VAT included at legal rate / Complaint Book available

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, será cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.
Se necessitar de algum esclarecimento relativamente à presença de algum alergénio alimentar na nossa Carta, por favor consulte os nossos colaboradores.

The restaurant will not charge the customer for any dish or drink, including the couvert, that has not been ordered or consumed.
For information regarding the presence of allergens on our menu, please ask consult our staff.



PEIXE... FROM the SEA

••••

Bacalhau confitado, salteado de grão de bico, brunesa de pimentos e broa Confit cod fish, stir-fried chick-peas, diced pimento and corn bread	17€
Medalhão de pescada da nossa costa, crosta de coentros e açorda de tomate Hake from our shore, coriander crust and tomato "açorda"	16€
Tranche de corvina, puré de aipo e legumes da nossa horta Croaker, celery purée and vegetables from our garden	16€
Espetada de polvo e pimentos padron, salada de batata e azeitona, aioli Octopus skewer and Padrón peppers, potato salad and olives, served with a garlic sauce	18€
Mariscos e Bivalves da nossa costa e esparguete de malagueta Sea food from our shore & chili pepper spaghetti	14€
Salmão assado, risotto de tinta de choco aromatizado com lima e espargos verdes Roast salmon, Cuttlefish ink risotto flavored with lime and green asparagus	15€

CARNE... FROM the LAND

••••

Tornedó de novilho, puré de batata trufado e espargos grelhados Beef tournedos with, truffle potato purée and grilled asparagus	19€
Posta de novilho à Vincci "Vincci's" style beef tenderloin	17€
Costelas de borrego panadas em ervas de Provença, mini legumes e batata rosti Lamb shank breaded in Provence herbs, mini vegetables and rosti potato	18€
Magret de pato e strudel de maça e cogumelos Duck magret with apple strudel and mushrooms	15€
Medalhão de javali, queijo brie panado em bacon e molho de mirtilos Boar, served with brie cheese breaded on bacon and blueberry sauce	15€
Cachaço de porco Ibérico com migas de grelos Iberian Pork "cachaço", with greens and bread crumble	15€

IVA incluído à taxa em vigor / Livro de reclamações disponível
VAT included at legal rate / Complaint Book available

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, será cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.
Se necessitar de algum esclarecimento relativamente à presença de algum alergénio alimentar na nossa Carta, por favor consulte os nossos colaboradores.

The restaurant will not charge the customer for any dish or drink, including the couvert, that has not been ordered or consumed.
For information regarding the presence of allergens on our menu, please ask consult our staff.



SOBREMESAS... DESSERTS



Bolo de chocolate e frutos secos, gelado de iogurte e tangerina Chocolate cake with dry fruits, Flavored mandarin yogurt ice cream	4€
Morangos macerados em tomilho limão e panacotta de rum Macerated strawberries in lemon thyme and rum panacotta	4€
Pudim abade priscos com creme de hortelã pimenta "Abade de Priscos" pudding (egg yolk, sugar and Port) with peppermint cream	4€
Canelonis de tartin e sorbet de maracuja Tartin cannelloni's and passion fruit sorbet	4€
Côco, mousse de lima e ananás Coconut, lime mousse and pineapple	4€
Seleção de queijos nacionais com compota de abobora e frutos silvestres Portuguese cheese platter with pumpkin and forest fruits jam	8€

IVA incluído à taxa em vigor / Livro de reclamações disponível
VAT included at legal rate / Complaint Book available

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, será cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.
Se necessitar de algum esclarecimento relativamente à presença de algum alergénio alimentar na nossa Carta, por favor consulte os nossos colaboradores.

The restaurant will not charge the customer for any dish or drink, including the couvert, that has not been ordered or consumed.
For information regarding the presence of allergens on our menu, please ask consult our staff.