

**Couvert** 4€  
 Huile d'olive Quinta de Vargellas et vinaigre balsamique vieilli  
 Variété de pains et pain de maïs traditionnel

## Entrées

**Velouté aux petit-pois** 14€  
 Velouté aux petit-pois avec tempura de morue à l'encre de seiche et millet soufflé,  
 gambas sauvages, œufs de truite saumonée et oignons braisés

**Bouillon à la perdrix** 12€  
 Bouillon à la perdrix et couscous mariné à la menthe, légumes du jardin et œuf de caille

**Crème à la tomate** 7€  
 Crème à la tomate, mousse au parmesan, basilic, lard de porc Bizaro et tomate

**Carabinero** 24€  
 Carabinero, tataki de thon, tartare de tomate et concombre, tentacules croquants de poulpe,  
 anguilles fumées, réduction de vin de Porto Chip Dry et agrumes

**Foie Gras** 18€  
 Ganache au Foie Gras et grenade, copeaux de chocolat noir, poivre rose, prune de Elvas,  
 noisettes caramélisées et sponge cake à la pistache

**Œuf à basse température** 8€  
 Œuf à basse température et sauce béarnaise, tartufe noir, jambon cru Serrano, mousse de  
 pomme de terre chaude et asperges

## Poissons

**Poisson du marché** 20€  
 Poisson du marché avec légumes glacés, pomme de terre sautée, sauce au gingembre  
 et coriandre

**Morue** 22€  
 Morue et purée de haricots noirs, picanha maturée chorizo Butelo de vinhais, lard de porc Bizaro,  
 paprika fumé, chou biologique à l'ail doux

**Poulpe** 24€  
 Poulpe croquant et sauce légère au curry, patate douce rouge, chou-fleur au safran des Indes  
 et mousse au citron vert kéfir

**Brochet** 20€  
 Brochet du Douro au xerém de crabe et couteaux, langouste et émulsion à la citronnelle

**Thon** 24€  
 Ton et crémeux d'escabèche, pouces-pieds, codium, mousse d'eau de mer, roche à l'encre de  
 seiche, seiche braisée et moules glacées

## Viandes

<b>Magret de Canard</b>	20€
Magret de canard et son riz, charcuteries régionales, pop-corn de porc, moelle confite, fromage cheddar vintage croquant et légumes du potager	
<b>Veau</b>	26€
Longe de veau et langue, crémeux de céleri au four, poireaux, chou kalé, pousses de brocolis, tendon de veau, sauce au miel et moutarde à l'ancienne	
<b>Sanglier</b>	24€
Sanglier et topinambour, champignons et olives noires, potiron rôti, chanterelles, petites carottes et navets sauce au pomme Bravo de Esmolfe	
<b>Agneau</b>	26€
Agneau et pommes de terre rustiques, confiture aux trois poivrons et au gingembre, shimeji, rutabaga, radis et pointes d'asperges, sauce au vin de Porto Taylor's Late Bottled Vintage	

## Végétariens

<b>Curry</b>	20€
Légumes au curry avec riz Thai et citron vert	
<b>Pâtes fraîches</b>	16€
Pâtes fraîches, champignons et cœur d'artichaud	
<b>Risotto</b>	18€
Risotto aux légumes et safran	

## Garnitures

Salade d'Automne- mélange de salades, champignons, figues, framboises et pignons	8€
Champignons des bois sautés au thym citronné	8€
Légumes rôtis aux herbes aromatiques	6€
Riz sauvage aux raisins secs dorés et pignons	7€
Cubes de maïs frit et sauce au fromage Serra	6€
Pomme de terre avec sa peau, sauté au beurre et au thym	6€

## Menu Enfants

<b>Velouté   Plat Principal   Dessert</b>	18€
Velouté de légumes biologiques	5€
Tambour brésilien, tagliatelle et sauce tomate	10€
Petits steaks grillés avec salade, petites pommes de terre traditionnelles et riz	10€
Glace au chewing-gum, gommes et Smarties	5€
Fruits en tranches	5€

## Menu sans gluten

Boulgour avec légumes, petits oignons et radis en pickles	12€
Brochet et riz sauvage et légumes bio, sauce à la coriandre et au gingembre	20€
Longe de veau, patate douce, mini-chou et pleurotes	26€

## Menu Taylor's

**Entrée | Plat Principal | Dessert | Vins De Porto Sélectionnés** 48€

### Pétoncles

Pétoncles sur poire Rocha crémeuse, potiron rôti, orange, mini bette, amande grillée du Douro et sauce au curry, garni de roquette

*Taylor's Chip Dry White Port Tonic*

### Veau Maronês

Veau Maronês à la patate douce pourpre, poivre rose, ciboulette au vin de Porto, carottes miniatures sur un crème de pois à la truffe et trompettes de la mort

*Taylor's Late Bottled Vintage Port 2013 (6cl)*

### Crème-Brûlée

Crème brûlée au caramel sur crumble aux fruits secs, maïs soufflé caramélisé et groseilles, glace à la framboise

*Taylor's 10 Year Old Tawny Port (6 cl)*

### Supplément Vin de Porto Vintage – 6€

Substitution du Taylor's Late Bottled Vintage 2013 par Taylor's Quinta de Vargellas Vintage Port 2015 (6 cl)

### Supplément Fromages et Vin de Porto Vintage – 18€ (en complément du menu complet)

Sélection de fromages servi avec Taylor's Quinta de Vargellas Vintage Port 2005 (6 cl)

## Desserts

**Crème de Café** 10€

Chocolat chaud et mousse de lait, crème de café et glace à la vanille Bourbon

*Suggestion d'accord mets: Taylor's 30 Year Old Tawny Port (6cl)* 18€

**Cheesecake** 10€

Cheesecake à la banane, noix de pecan caramélisée, réduction de vin de Porto Taylor's 10 ans et glace au caramel

*Suggestion d'accord mets: Taylor's 20 Year Old Tawny Port (6cl)* 8€

**Pudding 'Abade de Priscos'** 10€

Pudding 'Abade de Priscos', croquant à la cannelle et caramel, lemon curd, neige de fromage blanc et glace au yuzu

*Suggestion d'accord mets: Taylor's 10 Year Old Tawny Port (6cl)* 6€

**Textures de Fruits rouges** 10€

*Suggestion d'accord mets: Taylor's Late Bottled Vintage Port (6cl)* 5€

**Sélection de Fruits en Tranches** 8€

**Sélection de Fromages Nationaux, Confitures et Toasts** 14€

*Suggestion d'accord mets: Taylor's Quinta de Vargellas Vintage Port 2015 (6cl)* 12€

Si vous souffrez d'allergies ou intolérances alimentaires, veuillez-nous en informer si vous besoin d'explication sur les ingrédients,

Notas : Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, couvert inclus, ne peut être facturé au client s'il ne l'a pas demandé ou s'il n'a pas été consommé

Les mets et boissons ne peuvent pas être changés après avoir été servis.