

Carta de Bebidas ~ Beverage List

		
Champagne e espumante ~ Champagne and sparkling wine		
Louis Roederer Brut Premier	17,00	102,00
Ruinart Rosé Brut		126,00
Veuve Clicquot Ponsardin Brut		129,00
Murganheira Super Reserva Bruto	9,00	53,50
Murganheira Rosé Bruto		45,00
Vinho branco ~ White wine		
Quinta de Simaens, Vinho Verde ~ Minho	6,00	24,00
Quinta da Lagoalva, Talhão I ~ Tejo		20,00
Planalto Reserva ~ Douro	6,50	26,00
Dona Maria ~ Alentejo		33,00
Reserva Hotel Palácio ~ Tejo	6,50	25,50
Três Bagos Sauvignon Blanc ~ Douro	7,50	31,00
Cova da Ursa Chardonnay ~ Península de Setúbal		36,00
Morgado St. Catherine ~ Bucelas		37,00
Vinho Rosé ~ Rosé wine		
Quinta da Lagoalva ~ Tejo		21,00
Quinta do Cidrô ~ Douro		24,00
Vinho tinto ~ Red wine		
Três Bagos ~ Douro	7,50	30,00
Dona Maria ~ Alentejo		33,00
Reserva Hotel Palácio ~ Tejo	6,50	25,50
Casa Cadaval Cabernet Sauvignon ~ Tejo		39,00
Lagoalva Reserva ~ Tejo	7,00	28,00
Casa de Santar Reserva ~ Dão		48,00
Sumos, refrigerantes e águas ~ Fruit juices, soft drinks and water		
Sumo natural de laranja <i>Fresh orange juice</i>		6,00
Coca cola, Seven up, Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic water		5,00
Sumos de fruta <i>Fruit juices</i>		5,00
Água mineral <i>Mineral Water</i>	0,50 l 4,00	1 l 4,50

Entradas & Sopas

Tian de sapateira e abacate	13,50
Camarões salteados, rebentos japoneses e vinaigrette tailandês	23,00
“Croque Monsieur” de salmão fumado, crème fraîche e caviar de salmão	18,50
Saté de novilho com salada asiática	11,00
🌿 Legumes mediterrânicos grelhados, azeite extra virgem	12,50
Sopa de peixe Tamariz com torrada e molho rouille	11,00
🌿 Gazpacho	7,50
🌿 Creme de cenoura com gengibre	8,00

Pasta & Risotto

Tagliatelle Bolognese	16,00
🌿 Tortellini de espinafres e ricotta com molho gorgonzola	17,50
Linguinni salteado em molho de amêijoas e gambas	23,00
🌿 Risotto de cogumelos selvagens	19,00

Peixe

Filete de garoupa em crosta de batata, ragoût de cogumelos shiitake	28,00
Medalhões de tamboril braseados, pak choi, pimentos e manteiga de lima	24,00
Teriaki de salmão com legumes citronados	21,00
Supremo de cherne assado no forno, tomate cereja e pontas de espargos verdes	29,50

Carne

Entrecôte de novilho, batata <i>Pont-Neuf</i> e molho de pimenta verde	26,00
Tournedos Rossini, batata doce naperon, molho de trufas e espinafres salteados	29,50
Peito de pato no wok com molho tamarind, vermicelli de arroz e brócolos ao vapor	25,00
Entrecôte de vitela, manteiga de wasabi, cogumelos shiitake e espargos verdes	28,00

Couvert

Azeite extra virgem ou “beurre d’Isigny”, amuse bouche e variedade de pães	3,00
--	------



Vegetariano

Preços em Euros (€) ~ IVA incluído à taxa em vigor

Starter & Soup

Crab and avocado tian	13,50
Sautéed prawns, japanese sprouts and thai vinaigrette	23,00
Smoked salmon “Croque Monsieur”, crème fraîche and salmon caviar	18,50
Beef saté with asian salad	11,00
🌿 Mediterranean grilled vegetables, extra-virgin olive oil	12,50
Fish soup “Tamariz” with toast and rouille sauce	11,00
🌿 Gazpacho	7,50
🌿 Carrot cream soup with ginger	8,00

Pasta & Risotto

Tagliatelle Bolognese	16,00
🌿 Spinach and ricotta tortellini with gorgonzola sauce	17,50
Linguinni sautéed in clams and prawns sauce	23,00
🌿 Wild mushrooms risotto	19,00

Fish

Fillet of grouper in potato crust, shiitake mushrooms ragoût	28,00
Braised monkfish medallions, pak choi, bell peppers and lime butter	24,00
Salmon teriaki with lemon-scented vegetables	21,00
Roasted stone bass supreme, cherry tomato and green asparagus tips	29,50

Meat

Beef entrecôte, <i>Pont-Neuf</i> potato and green pepper sauce	26,00
Tournedos Rossini, sweet potato naperon, truffle sauce and sautéed spinach	29,50
Wok-fried duck breast in tamarind sauce, rice vermicelli and steamed broccoli	25,00
Veal entrecôte, wasabi butter, shiitake mushrooms and green asparagus	28,00

Couvert

Extra virgin olive oil or “beurre d’Isigny”, amuse bouche and bread assortment	3,00
--	------