

**Couvert**

Pão, Manteiga e Azeite Seleção do Chef *Bread, Butter and Olive Oil* 3.5 € \*

**Atlântico Twist**

Tom Yam Kum de Lavagante *Lobster Soup with Coconut and Ginger* 18 €

Camarões ao Alho nobre  
com Chili e Coentros frescos *Shrimp with Garlic,  
Chili and fresh Coriander* 16 €

Vieiras com Cogumelos selvagens  
e Sabayon Trufado *Scallops with wild Mushrooms  
and Truffle Sabayon Cream* 18 €

Escalope de Foie Gras grelhado  
com Salada de Beterraba e Framboesas *Grilled Foie Gras  
with Beetroot and Raspberry Salad* 16 €

Tártaro de Atum, O Original *Tartar - Tuna with Ginger, Lime, Sesame Oil* 16 €

**Mariscador de Cascais**

Gamba Branca ao Natural 150g *White Prawn 150g* 16 €

Percebes das Berlengas 200g *Goose Barnacles from Berlengas 200g* 18 €

Lingueirão na chapa com Alho e Coentros 250g *Razor Clams with Garlic and Coriander 250g* 14 €

**Pasta & Risotto**

Tagliatelle de Marisco  
com Molho de Champanhe e Açafrão *Sea Food Tagliatelle  
with Champagne and Safran Sauce* 26 €

Risotto de Espargos Verdes  
com Parmesão de 12 meses *Green Asparagus Risotto  
with Parmesan* 22 €

\* Preço por pessoa / Price per person

IVA incluído à Taxa legal em vigor / All Taxes Included

**Peixe** *Fish*

Polvo à Lagareiro  
com Batata a Murro e Couve salteada *Octopus "à Lagareiro"*  
*with roasted Potatoes and sautéed Kale* 26 €

Bacalhau confitado em Azeite,  
com Grão, Ovo, Cebola picada e Salsa *Codfish Confit*  
*with Chickpeas, Eggs, Onions and Parsley* 26 €

**Peixe do Atlântico** *Fish of the Atlantic* 30 €

Salmonete de Setúbal braseado  
com Molho Atlântico *Braised Red Mullet from Setúbal*  
*with Atlântico Sauce*

Pregado  
com Molho de Caril e Manjeriço *Turbot*  
*with Curry and Basil Sauce*

Robalo de linha  
com Molho à Francesa *Sea Bass*  
*with French Sauce*

Atum dos Açores  
com Molho de Soja e Gengibre *Tuna from Açores*  
*with Soy and Ginger Sauce*

- Acompanhados de Legumes salteados,  
ou conforme a sua preferência
- *Served with sautéed Vegetables,  
or according to your preference*

**Do Talho para a Grelha** *Grilled Meat*

Presa de Porco Ibérico	<i>Special Loin From Iberic Pork</i>	28 €
Vazia de Novilho Maturado 30 dias	<i>Matured Portuguese Entrecote</i>	30 €
Costeletas de Cordeiro	<i>Lamb Chops from Alentejo Region</i>	30 €
• 1 Guarnição Incluída	• 1 Side Included	

**Acompanhamentos** *Side Dishes* 6 €

Miga de Piso de Coentros e Berbigão	<i>Migas with Coriander Sauce and Cockle</i>	
Puré de Aipo e Cogumelos selvagens	<i>Celery Purée with wild Mushrooms</i>	
Puré de Batata com Manteiga fumada	<i>Mashed Potatoes with smoked Butter</i>	
Batata Doce e Ananás assado com Sweet Chili e Hortelã da Ribeira	<i>Sweet Potato and roasted Pineapple with Sweet Chilli and Mint</i>	
Mini Legumes Biológicos, Kale, Cebolinho e Alho na casca	<i>Selection of Bio Vegetables, Kale, Chives and Garlic</i>	
Legumes no Wok	<i>Wok Sautéed Vegetables</i>	
Arroz Basmati	<i>Basmati Rice</i>	
Batata Frita Palitos caseira	<i>Homemade French Fries</i>	
Salada de Folhagens Tenras e de Mostardas	<i>Tender Baby Leaves and Mostard Leaves Salad</i>	

**Sobremesas***Desserts*

7 €

Ninho de Chocolate

*Chocolate Nest*

Brownie de Chocolate e Avelã

*Chocolate Brownie and Hazelnut*

Textura de Framboesa e Pistácio

*Raspberry and Pistachio Texture*

Crème Brûlée de Maracujá

*Passion Fruit Crème Brûlée*Mousse de Queijo Chèvre  
com Mel e Alfazema*Chèvre Mousse with Honey  
and Lavender*