LUZ

RESTAURANT

COUVERT

CESTO DE PÃO VARIADO, 3,00 €
SELEÇÃO DE MANTEIGAS E AZEITONAS MARINADAS (2 PAX)
Variety of breads with a selection of butters and marinated olives (2 people) /
Surtido de panes, selección de mantequillas y aceitunas aliñadas (2 pax) /
Assortiment de pains et de beurres, et olives marinées (par personne)

ENTRADAS
STARTERS / ENTRANTES / ENTRÉES

CREME DE LEGUMES DA ÉPOCA, 7,00 €
AZEITE VIRGEM E SEMENTES DE GIRASSOL
Seasonal vegetable soup with virgin olive oil and sunflower seeds/
Crema de verduras de temporada, aceite de oliva virgen y semillas de girasol /
Soupe aux légumes de saison, huile d'olive extra vierge et graines de tournesol

SOPA DE PEIXE, 9,00 €
CROCANTE DE TOMATE E CLOROFILA DE COENTROS
Fish chowder, tomato chips and coriander chlorophyll /
Sopa de pescado, crujiente de tomate y clorofila de cilantro /
Soupe de poisson, chips de tomates et chlorophylle de coriandre

QUEIJO CHÈVRE GRATINADO, 12,00 €
SAVARIN DE MAÇÃ, MEL E FOLHAS VERDES
Goat's cheese gratin with apple savarin, honey and green leaves /
Queso chèvre gratinado, savarín de manzana, miel y hojas verdes /
Fromage de chèvre gratiné, savarin aux pommes, miel et feuilles vertes

CARPACCIO DE NOVILHO 16,00 €
COM GEMA A BAIXA TEMPERATURA, RÚCULA, PARMESÃO
AZEITE TRUFADO E BROTO DE ALCAPARRA
Beef capraccio with sous vide egg yolk, rocket, parmesan,
truffled olive oil and caper sprouts /
Carpaccio de ternera con yema a baja temperatura, rúcula, parmesano,
aceite de oliva trufado y brotes de alcaparrones /
Carpaccio de boeuf, jaune d'oeuf à basse température, roquette,
parmesan, huile d'olive à la truffe et câprons

CEVICHE DA LOTA, LECHE DE TIGRE, PURÉ DE BATATA-DOCE E CROCANTE DE ARROZ — 16,00 €
Ceviche of fish from the market with tiger's milk, sweet potato mash and crunchy puffed rice /
Ceviche de la lonja, leche de tigre, puré de boniato y crujiente de arroz inflado /
Ceviche de la criée, leche de tigre, purée de patates douces et chips de riz soufflé

SELEÇÃO DE QUEIJOS E ENCHIDOS, COMPOTAS E TOSTAS — 17,00 €
Cheese and cured meats board with toasts and jams /
Tabla de quesos, embutidos, tostadas y mermeladas /
Planche de fromages, charcuterie, pain grillé et confitures

VIEIRAS CORADAS, COUVE-FLOR, COGUMELOS SHIMEJI, PRESUNTO E LIMA — 22,00 €
Seared scallops, cauliflower, shimeji mushrooms, serrano ham and lime /
Vieiras en la sartén, coliflor, seta shimeji, jamón serrano y lima /
Coquilles Saint-Jacques, chou-fleur, champignons shimeji, jambon serrano et citron vert

PASTAS E RISOTTOS
PASTA & RISOTTOS / PASTAS Y RISOTTOS
PÂTES ET RISOTTOS

RISOTTO DE COGUMELOS E QUEIJO S. JORGE DOP — 14,00 €
Mushroom risotto with S. Jorge DOP cheese /
Risotto de setas y queso S. Jorge DOP /
Risotto de champignons et fromage S. Jorge DOP

SEITAN CORADO SOBRE QUINOA CREMOSA E LEGUMES DA ÉPOCA — 15,00 €
Seared organic seitan, creamy quinoa and seasonal vegetables /
Seitan biológico en la sartén, meloso de quinoa y verduras de temporada /
Seitan bio à la poêle, quinoa crémeux et légumes de saison

RAVIOLIS DE ABÓBORA E CEBOLA, CARAMELIZADA COM MOLHO ROMESCO — 17,00 €
Squash and caramelised onion ravioli served with romesco sauce /
Ravioli aus Kürbis und karamellisierten Zwiebeln mit Romesco-Sauce /
Raviolis au potiron et aux oignons caramélisés avec sauce romesco

ARROZ CREMOSO DE VIEIRAS, AÇAFRÃO, LEGUMES E CROCANTE DE ARROZ — 30,00 €
Creamy rice with scallops, saffron, baby vegetables and puffed rice /
Arroz meloso de vieiras, azafrán, verduritas y crujiente de arroz inflado /
Riz crémeux aux coquilles Saint-Jacques, safran, petits légumes et chips de riz soufflé

PEIXES
FISH / PESCADOS / POISSONS

BACALHAU CONFITADO, 23,00 €
PURÉ DE BATATA TRUFADO E COUVE-KALE
Cod confit, truffled mashed potato and kale /
Bacalao confitado, puré de patata trufado y col kale /
Cabillaud confit, purée de pommes de terre à la truffe et chou kale

SALMÃO CORADO, ARROZ CREMOSO 29,00 €
DE ALGAS WAKAME E LEGUMES DA ÉPOCA
Seared salmon, creamy rice with wakame and sautéed vegetables /
Salmón a la plancha, arroz meloso de algas wakame y verduras salteadas /
Saumon grillé, riz moelleux aux algues wakamé et légumes sautés

CORVINA CORADA, MOLHO DE ALCAPARRAS E LIMÃO, 30,00 €
ARROZ VENERE E LEGUMES SALTEADOS
Seared corvina with caper and lemon sauce, black rice and seasonal vegetables /
Corvina a la plancha, salsa de alcaparras y limón,
arroz venere y verduras de temporada /
Maigre grillé, sauce aux câpres et citron, riz vénéré et légumes de saison

CHANGE OF WAVE

O NOSSO INGREDIENTE SECRETO:
PEIXES E MARISCOS DE ORIGEM RESPONSÁVEL
Priorizamos os produtos que ajudam a proteger os oceanos e as comunidades pesqueiras

OUR SECRET INGREDIENT?
RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD
We prioritise products that help support the ocean and fishing communities

CARNES
MEATS / VIANDES

SUPREMO DE FRANGO, 20,00 €
CEVADINHA CREMOSA E LEGUMES DA ÉPOCA
Chicken supreme, creamy barley and seasonal vegetables /
Suprema de pollo, meloso de cebada y verduras de temporada /
Suprême de poulet, orge crémeux et légumes de saison

BARRIGA DE LEITÃO CONFITADA, 23,00 €
DOU DE BATATAS E LEGUMES DA ÉPOCA
Belly of pork, two styles of potato and seasonal vegetables /
Barriga de lechón confitada, dúo de patatas y verduras de temporada /
Ventre de porcelet confit, duo de pommes de terre et légumes de saison

VAZIA DE NOVILHO, PURÉ DE BATATA, 24,00 €
CHALOTA E MOLHO MADEIRA
Beef entrecote, mashed potato, shallots and Madeira sauce /
Entrecot de ternera, puré de patata, chalota y salsa de vino Madeira /
Entrecôte de boeuf, purée de pommes de terre, échalote et sauce au vin de Madère

GUARNIÇÕES
GARNISHS / GUARNICIONES / ACCOMPAGNEMENTS

ARROZ BASMATI — 4,50 €
Basmati rice / Arroz Basmati / Riz basmati

BATATA FRITA FRY'N DIP — 4,50 €
Fry'n Dip chips / Patatas fritas Fry'n Dip / Frites Fry'n'Dip

BATATA-DOCE FRITA — 4,50 €
Sweet potato chips / Boniato frito / Frites de patates douces

LEGUMES SALTEADOS — 4,50 €
Sautéed vegetables / Salteado de verduras / Légumes sautés

PURÉ DE BATATA AGRIA — 4,50 €
Sour cream mashed potatoes / Puré de patata agria / Purée de papas agrias

PURÉ DE BATATA DOCE — 4,50 €
Sweet potato mash / Puré de boniato / Purée de patates douces

SALADA MISTA — 4,50 €
Mixed salad / Ensalada mixta / Salade variée

SOBREMESAS
DESSERTS / POSTRES

PRATO DE FRUTA LAMINADA — 9,50 €
Sliced fruit / Frutas laminadas / Fruits coupés

FOLHADO DE PASTEL DE NATA E GELADO DE CANELA — 12,00 €
Pastel de nata' puff pastry with cinnamon ice cream /
Hojaldrado de "pastel de nata" y helado de canela /
Feuilleté de pastel de nata et glace à la cannelle

PUDIM ABADE DE PRISCOS COM SORBET DE LIMÃO AMARELO — 12,00 €
Abbot of Priscos pudding with serrano and port crème caramel
and lemon sorbet /
Pudín Abad de Priscos ("tocinillo del cielo" con aroma de jamón serrano
y vino de Oporto) con sorbete de limón amarillo /
Pudding Abade de Priscos (tocinillo del cielo aux arômes
de jambon serrano et vin de Porto) et sorbet de citron jaune

FONDANT DE CHOCOLATE
COM GELADO DE BAUNILHA - 100% VEGAN — 12,00 €

Chocolate fondant with vanilla ice cream - 100% vegan /
Fondant de chocolate con helado de vainilla - 100% vegan /
Fondant au chocolat et glace vanille - 100 % végane

TARTE TATIN (MAÇÃ E CARAMELO)
E GELADO DE BOLACHA MARIA — 12,00 €

Apple and caramel tarte tatin with Marie biscuit ice cream /
Tarte tatin (manzana y caramelo) con helado de galleta Maria /
Tarte tatin (pommes et caramel) et glace aux biscuits

LINGOTE CROCANTE DE FRUTOS VERMELHOS
E LICHIAS COM GELADO DE IOGURTE BÚLGARO — 12,00 €

Crunchy red berry and lychee cake with Bulgarian yoghurt ice cream /
Lingote crujiente de frutos rojos y lichis con helado de yogur búlgaro /
Lingot croustillant aux fruits rouges et litchis et glace au yaourt bulgare

GLUTEN
MILK LECHE
EGG HUEVO
FISH PESCADO
PEANUT CACAHUETE
NUT FT. CÁSCARA
SHELLFISH CRUSTÁCEOS
VEGETARIAN
SHELLFISH MOLUSCOS
SULPHITE SULFITO
SOY SOJA
MUSTARD MOSTAZA
CELERY APIO
SESAME SÉSAMO
LUPINS ALTRAMUCES
VEGAN

IVA INCLUÍDO / VAT INCLUDED / IVA INCLUIDO

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, poder ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Se necessitar de informação sobre alergénicos consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido / No dish, food or beverage, including appetizers, can be charged if not requested by the customer or if it remains untouched. If you need any information about allergens please ask our staff before ordering / Ningún plato, producto alimenticio o bebida, incluido en el servicio, puede ser cobrado si no se ha solicitado por el cliente o no se ha consumido. Si necesita información sobre alergénos consulte, por favor a nuestros colaboradores antes de efectuar tu pedido.