



 RELAIS & CHATEAUX



Explorar a cozinha portuguesa é fazer uma viagem para um tempo em que o importante era honrar os tesouros da terra e o que ela tinha para oferecer, estação após estação.

Com o clima quente e a paisagem rica de Portugal, a gastronomia portuguesa põe em destaque uma série de ingredientes, incluindo o famoso bacalhau do Oceano Atlântico.

Aqui, encontramos uma vasta gama de sabores e técnicas da cozinha tradicional que se centram em melhorar as características que tornam a cozinha portuguesa única e excepcional.

MENU ALMOÇO
12h00 – 15h00

COUVERT

Seleção de Pães

*Seleção de pão e manteiga aromatizada
(Glúten, lactose)*

4€ p.p

ENTRADAS

Caldo Verde

*Batata doce e couve-portuguesa, chips de chouriço ibérico
(Glúten, Porco)*

13€

Salada de Abóbora Assada (V)

*Abóbora assada, rebentos, molho sésamo
(Sulfitos, mostarda, aipo, lactose, sulfitos)*

16€

Todos os preços são em EUROS (€) e IVA incluído a taxa em vigor

PRINCIPAIS

SABORES DO MAR

Peixe do Dia

Peixe do dia sobre açorda de coentros e molho de amêijoas à bulhão pato
(Peixe, bivalves, gluten, mostarda)

33€

Brás de Bacalhau

Bacalhau, batata doce, ovo a baixa temperatura
(Peixe, ovo)

34€

SABORES DA TERRA

Bife do Lombo

Lombo de novilho, batata soutê e pack choy salteada
(Carne, sulfitos, lactose)

36€

Pintada Recheada

Galinha pintada recheada com cogumelos e espinafres, chalota, puré de couve-flôr
(Cogumelos, lactose)

31€

SABORES DA HORTA

Migas de Espargos Verdes, Ovo a Baixa Temperatura e Molho Holandês

(Ovo, lactose, glúten)

19€

Todos os preços são em EUROS (€) e IVA incluído a taxa em vigor

SOBREMESA

Mousse de Chocolate Negro e Avelã 13€

(Lactose, ovo, frutos secos)

O nosso “Cheesecake” com Mel de Melides e Frutos Vermelhos 12€

(Lactose, ovo, frutos secos)

Fruta Laminada 9€

Seleção de frutas laminadas da época

VINHOS DE SOBREMESA E FORTIFICADOS

P.Setúbal GLASS

Moscatel Herdade da Gâmbia 8€

Moscatel DSF Armagnac 12€

Moscatel Alambre 20A 18€

Douro

Niepoort LBV 8€

Porto Insígnia Branco 6€

The Senior Tawny 8€

Quinta da Corte 10A 18€

Taylors 20A 20€

Late harvest

Prieuré D'Arche (Sauternes) 8€

Madeira

Blandys seco 10A 12€

Blandys meio seco 10A 12€

Blandys meio doce 10A 12€

Blandys doce 10A 12€

"Um sinónimo de tentação, prazer e desejo.

Um transmissor de elegância, atitude e
emoção.

Aquele que iniciou esta jornada
e fez história ao longo do caminho.

Aquele que marcará o fim da sua experiência
e deixará uma impressão duradoura na sua
mente.

Uma cor, uma paixão, uma forma de estar."

Vermelho





Explorar a cozinha portuguesa é fazer uma viagem para um tempo em que o importante era honrar os tesouros da terra e o que ela tinha para oferecer, estação após estação.

Com o clima quente e a paisagem rica de Portugal, a gastronomia portuguesa põe em destaque uma série de ingredientes, incluindo o famoso bacalhau do Oceano Atlântico.

Aqui, encontramos uma vasta gama de sabores e técnicas da cozinha tradicional que se centram em melhorar as características que tornam a cozinha portuguesa única e excepcional.

MENU JANTAR
19h00 – 22h30

COUVERT

Seleção de Pães

*Seleção de pão, azeite e tapenade de azeitona
(Glúten, lactose)*

4€ p.p

ENTRADAS

Caldo Verde

*Batata doce e couve-portuguesa, chips de chouriço ibérico
(Glúten, Porco)*

13€

Espetada de Atum

*Atum, cremoso de abóbora, romã
(Glúten, lactose, peixe, soja)*

18€

Pica Pau

*Vazia de novilho, molho de mostarda e pickles
(Sulfitos, mostarda, aipo, lactose)*

19€

Salada de Abóbora Assada (V)

*Abóbora assada, rebentos, molho sésamo
(Sésamo, soja, sulfitos)*

16€

PRINCIPAIS

AS NOSSAS ESPECIALIDADES DE ARROZ DE MELIDES (2 PAX)

Arroz de Perdiz e Linguiça de Porco Preto

(Ave, porco, sulfitos, lactose)

72€

Arroz de Choco e Carabineiro

(Marisco, molusco, bivalve, sulfitos, lactose)

92€

Arroz de Cogumelos Selvagens

(Cogumelos, lactose, sulfitos, ovo, trufa)

54€

Todos os preços são em EUROS (€) e IVA incluído a taxa em vigor

SABORES DO MAR

Peixe do Dia

33€

*Peixe do dia sobre açorda de coentros e molho de amêijoas à bulhão pato
(Peixe, bivalves, glúten, mostarda)*

Brás de Bacalhau

34€

*Bacalhau, batata doce, ovo a baixa temperatura
(Peixe, ovo)*

Caldeirada Tradicional (2 pax)

74€

*Peixe da nossa costa vicentina, batata, pimentos
(Peixe)*

Polvo no Forno

35€

*Polvo, patanisca de coentros, grão-de-bico, paprika
(Molusco, gluten, ovo, sulfitos)*

SABORES DA TERRA

Bife do Lombo

36€

*Lombo de novilho, batata soutê e pack choy salteada
(Carne, sulfitos, lactose)*

Bochecha de Porco Estufada

32€

*Bochecha de porco estufada, puré de castanha e maçã, kale
(Porco, sulfitos)*

Costeletas de Borrego

38€

*Borrego, migas de enchidos e hortelã, legumes salteados, jus
(Porco, glúten, sulfitos)*

Pintada Recheada

31€

*Galinha pintada recheada com cogumelos e espinafres, chalota, puré de couve-flôr
(Cogumelos, lactose)*

SABORES DA HORTA

Tofu em Vinho Moscatel, Pack Choy Salteada (V)

22€

(Sulfitos)

Migas de Espargos Verdes, Ovo a Baixa Temperatura e Molho Holandês

19€

(Ovo, lactose, glúten)

Todos os preços são em EUROS (€) e IVA incluído a taxa em vigor

SOBREMESA

Tarte de Maçã e Pêra com Gelado de Baunilha de Madagáscar 13€

(Lactose, glúten, sulfitos, ovo)

Mousse de Chocolate Negro e Avelã 13€

(Lactose, ovo, frutos secos)

Arroz Doce de Melides com Crocante de Alcomonias 12€

(Lactose, ovo, glúten)

O nosso “Cheesecake” com Mel de Melides e Frutos Vermelhos 12€

(Lactose, ovo, frutos secos)

Fruta Laminada 9€

Seleção de frutas laminadas da época

Seleção de Queijos Regionais 22€

(Lactose, glúten, frutos secos)

VINHOS DE SOBREMESA E FORTIFICADOS

P.Setúbal

Moscatel Herdade da Gâmbia 8€

Moscatel DSF Armagnac 12€

Moscatel Alambre 20A 18€

Douro

Niepoort LBV 8€

Porto Insígnia Branco 6€

The Senior Tawny 8€

Quinta da Corte 10A 18€

Taylor's 20A 20€

Late harvest

Prieuré D'Arche (Sauternes) 8€

Madeira

Blandys seco 10A 12€

Blandys meio seco 10A 12€

Blandys meio doce 10A 12€

Blandys doce 10A 12€

Todos os preços são em EUROS (€) e IVA incluído a taxa em vigor

"Um sinónimo de tentação, prazer e desejo.

Um transmissor de elegância, atitude e
emoção.

Aquele que iniciou esta jornada
e fez história ao longo do caminho.

Aquele que marcará o fim da sua experiência
e deixará uma impressão duradoura na sua
mente.

Uma cor, uma paixão, uma forma de estar."

Vermelho