



GRANDE  
ESCOLHA

### **Mensagem do Chef**

Não somos um restaurante gourmet!

O conceito do nosso restaurante é de comida boa e com qualidade.

O tipo de cozinha é único e com personalidade própria.

É à nossa maneira!

Desfrutem da experiência sem rótulos e sem preconceitos.

**Obrigado**

Rui Fernandes



## COUVERT

---

Azeite e balsâmico, manteiga de ervas,  
manteiga de cabra  
Pão

3.50 €

## ENTRADAS

---

Empadinhas de cozido à portuguesa  
Creme de cogumelos com ravioli  
de perdiz e óleo de trufa

9.00 €

Caranguejo de casca mole em tempura, miso e algas  
Vieiras, ervilhas e presunto de pata negra  
*Foie gras*, figos e moscatel

12.00 €

## PRATOS PRINCIPAIS

---

Bacalhau com migas de broa e feijão-frade  
Polvo braseado, caponata e batata-doce  
Alhada de raia com legumes de inverno

20.00 €

Veado, *chutney* de frutos do bosque e quinoa  
Novilho do vão com maturação de 40 dias  
Magret de pato, *risotto* de pera Rocha,  
rúcula e *foie gras*

26.00 €

 **vegetariano**

Se precisar de informações sobre alergénios por favor fale com o empregado de mesa antes de efectuar o seu pedido.

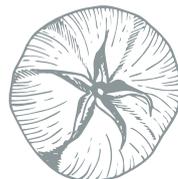
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente, ou por ele inutilizado.

IVA Incluído  
Das 19h00 às 22h00





GRANDE  
ESCOLHA



## TASTING HIBERNUM

6 tasting moments

Mushroom cream soup with partridge ravioli and truffle oil

Portuguese egg yolk sweets, chestnuts and grape liquor

Olive oil and balsamic vinegar, herb butter, goat butter

Skate fish with garlic sauce and winter vegetables

Scallops, peas and cured iberian ham

Honey, tangerine and mushrooms

Duck magret, rocha pear  
and rocket risotto and foie gras

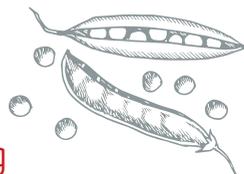
Selection of bread

Petit fours

50€ per person

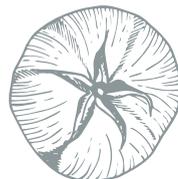
Dolce CampoReal wine tasting

10€ per person





GRANDE  
ESCOLHA



## DEGUSTAÇÃO HIBERNUM

6 Momentos degustativos

Azeite e balsâmico, manteiga de ervas, manteiga de cabra

Creme de cogumelos com ravioli de perdiz e óleo de trufa

Magret de pato, risotto de pera Rocha, rúcula e foie gras

Vieiras, ervilhas e presunto de pata negra

Alhada de raia com legumes de inverno

Ovos moles, castanha e jeropiga

Mel, tangerina e cogumelos

Seleção de Pão

*Petit fours*

50 € Por pessoa

Degustação de vinhos DCR

10 € Por pessoa

