



DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

|| MENU DE DEGUSTAÇÃO – TASTING MENU ||

120,00€

POR PESSOA. PER PERSON

Menu de 7 pratos | 7 Course Menu

Covert | Amuse Bouche | Sopa | Entrada | Risoto | Peixe | Sorbet | Carne | Sobremesa
Couvert | Amuse Bouche | Soup | Starter | Risotto | Fish | Sorbet | Meat | Dessert

Bebidas | Drinks

Vinho branco & tinto “Seleção NDC” | Vinho Madeira | Água | Refrigerantes | Cafetaria
White & Red Wine “NDC Selection” | Madeira Wine | Water | Soft Drinks | Coffee or Tea

MENU

Ovo à baixa temperatura | Creme de espargos

Low temperature egg | Asparagus cream

Salada lavagante | Cenoura e citrinos | Redução de vinho tinto

Lobster salad | Carrot and citrus | Red wine reduction

Vieiras | Risoto de ervas frescas | Ovas | Nata Azeda

Scallops | Risotto of fresh herbs | caviar | Sour cream

Pargo | Crosta de mostarda | Terrina de batata | Creme de alho francês

Snapper | Mustard crust | Potato terrine | Cream of leek

Limão | Champagne

Lime | Champagne

Lombo de Borrego | Praliné de ratatouille | Legumes da estação

Lamb loin | Praliné of ratatouille | Seasonal vegetables

O “Calhau” e o Eucalipto

The “Calhau” and the Eucalyptus

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

|| THE NINI DESIGN CENTRE SENSATION MENU ||

55,00€
POR PESSOA.
PER PERSON

Menu de 3 pratos | 3 Course Menu

Covert | Amuse Bouche | Entrada ou sopa | Risoto ou Peixe ou Carne | Sobremesa

Couvert | Amuse Bouche | Starter or Soup | Risotto or Fish or Meat | Dessert

Bebidas | Drinks

Vinho branco & tinto "Seleção NDC" | Vinho Madeira | Água | Refrigerantes | Cafeteria

White & Red Wine "NDC Selection" | Madeira Wine | Water | Soft Drinks | Coffee or Tea

UPGRADE YOUR DINNER EXPERIENCE

UPGRADE BEBIDAS

BEVERAGE UPGRADE

€10,00

PREMIUM UPGRADE BEBIDAS

PREMIUM BEVERAGE UPGRADE

€20,00

PRATO EXTRA. Adicione um prato ao seu menu Sensation

ADDITIONAL COURSE. Add one extra course to your meal

€20,00

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

|| NINI DESIGN CENTRE | SEASONAL A LA CARTE MENU ||

Couvert de boas vindas | Welcome Couvert

€3,00

ENTRADAS | STARTERS

Salada morna de camarão | Cenoura e citrinos | Coentros | Redução de vinho tinto

Warm Tiger prawn salad | Carrot and citrus | Coriander | Red wine reduction

€19,00

Tortellini de espada preta | Ovo escalfado | Manteiga de salva e azeitona

Black scabbard fish tortellini | Poached egg | Sage and olive butter

€17,00

Carpaccio de pargo | Sapateira | Molho virgem

Sea bream carpaccio | Brown crab | Virgin sauce

€21,00

Le Pate en Croute | Pickles caseiros | "Bolo do Caco" Melba

Le Pate en Croute | Homemade pickles | "Bolo do Caco" Melba

€18,00

SOPA | SOUP

Creme de espargos | Ovo | Cogumelos da estação | Crumble de farinha e bacon

Asparagus cream | Egg | Seasonal mushroom | Crumble of bacon and "Farinheira"

€10,00

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

PASTA & RISOTO | PASTA & RISOTTO

Risoto de sapateira | Camarão | Coentro | Rúcula
Crayfish risotto | Shrimps | Coriander | Rocket

€25,00

PEIXE | FISH

Vieiras | Molho cremoso de peixe | Ovas de cavala
Risoto de ervas frescas da quinta
Scallops | Creamy fish sauce | Horse Mackerel caviar
Risotto of fresh herbs from the farm

€25,00

Peixe do Mercado | Crosta de mostarda | Terrina de batata | Creme de alho francês

Catch of the day | Mustard crust | Potato terrine | Cream of leek

€21,00

Salmonete | Coco | Maracujá | Coentros
Red Snapper | Coconut | Passion fruit | Coriander

€24,00

Sugestão do Chef

Chef's Suggestion

€25,00

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

CARNE | MEAT

Borrego | Pequiho e requeijão | Ervilha | Jus de borrego

Lamb | Piquillo and curd cheese | Fresh peas | Lamb jus

€26,00

Peito de pato assado | Puré de cenoura e Ras el Hanout | Molho de citrinos

Roast Duck breast | Carrot and "Ras el Hanout" Puree | Orange sauce

€23,00

Filete Black Angus | Tarte de batata com recheio de aipo e cenoura | Molho Madeira

Black Angus beef fillet | Potato tart stuffed with celery and carrot | Sauce Madeira

€25,00

Lombinho de porco preto | esmagada de batata com alheira | cantarel

Black pork tenderloin | smashed potato with "alheira" | cantarel

€25,00

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

SOBREMESA | DESSERT

Panna Cotta de citrinos e alecrim | Granita de lichias | Chá gelado de framboesas e hibiscos
Citrus and rosemary Panna Cotta | Granita flavoured Lychees | Raspberries and Hibiscus ice tea

€9,50

Vaso de chocolate | gelado de Maracujá
"Vaso" of chocolate | Passion Fruit Ice Cream

€9,00

Cheesecake de Mango e Maracujá
Mango and passion fruit cheesecake

€9,00

Mil folhas | Morango | Lichias
Mille feuille | strawberry | Lychees

€9,00

Seleção de queijos portugueses DOP | Compota caseira | Frutos secos caramelizados
Selection of DOP Portuguese cheeses | Homemade jam | Caramelized dried fruits

€14,00

(não incluído no Menu Sensation | not included in the Sensation Menu)

MENUS E DIETAS ESPECIAIS | SPECIAL MENUS AND DIETARY REQUIREMENTS

DISPONÍVEL | OPÇÕES VEGETARIANAS . SEM LACTOSE . MENUS LIGHT . MENUS DE CRIANÇA
AVAILABLE | VEGETARIAN OPTIONS . LACTOSE FREE . LIGHT OPTION MENUS . CHILDRENS MENU

ALERGOGÊNICOS | ALLERGENICS

ALGUNS PRATOS PODEM CONTER OS SEGUINTE ALERGÊNICOS | CEREALS . CRUSTACEOS . OVOS . AMENDOIM . SOJA . LACTOSE . FRUTOS SECOS . APO . MOSTARDA . SESAMO . TREMOÇO . MARISCO .
DIOXÍDIO DE ENXOFRE . SULFITOS | FAVOR CONSULTE A EQUIPA DE SALA PARA MAIS INFORMAÇÕES
SOME DISHES MAY CONTAIN THE FOLLOWING ALLERGENS | CEREALS . CRUSTACEANS . EGGS . PEANUTS . SOY . LACTOSE . DRIED FRUITS . CELERY . MUSTARD . SESAME . LUPINS . SHELLFISH . SULPHUR
DIOXIDE . SULPHITES | PLEASE CONSULT US FOR FURTHER INFORMATION

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

CARTA DE DIGESTIVOS | DIGESTIVE MENU

WHISKY

Johnnie Walker Red Label	€5,50
Johnnie Walker Black Label	€8,50

AGUARDENTE | BRANDY | COGNAC

Rum Rum Local 970	€5.50
C.R.F.	€6.00
Macieira	€5.50
Remy Martin XO	€27.50

LICORES

Amêndoa Amarga	€4.50
Beirão	€5.50

VINHO MADEIRA | MADEIRA WINE

5 Anos 5 Years	€5,00
10 Anos 10 Years	€6,50
15 Anos 15 Years	€8,00