

ENTRADAS | STARTERS

Couvert - Seleção gourmet do Chef.....€3,50
Chef'sselection

**Ovo Biológico -a 62°C com cremoso de boletos, espargos,
azeite de trufa, pó de chouriço.....€11,50**
Organicegg- at 62° cwithmushroomcream, asparagus,
truffleoilandchorizopowder

**Sardinhas -marinadas em água do mar,
compota de tomate e aioli de fumo.....€12,50**
Sardines - marinated in seawater, tomato jam and smoked aioli

O rabo de boi em ravioli com foiegras e azeite de trufa.....€14,00
Oxtail - ravioli with foiegras and truffle oil

**Vieira com iogurte fumado, salada fria de manga e
coentros.....€13,50**
Scallop with smoked yogurt, mango and coriander salad

**Caranguejo de casca mole- em tempura com agridoce
de maracujá e salada de pepino.....€13,80**
Soft shell crab in a tempura with sweet and sour passion fruit, and cucumber salad

Ceviche de peixes e mariscos com funcho e batata-doce.....€12,50
Ceviche - of fish and seafood, with fennel and sweet potato

Sopa Thai de peixes e sapateira com salada de algas.....€12,50
Thai soup of fish and crab with seaweed salad



RESTAURANTE
DC ATELIER

PEIXES | FISH

Mariscos camarão, vieira, peixe branco e coco crocante com massa de tinta de choco.....€25,90
Seafood shrimp, scallop, white fish and crispy coconut with cuttlefish ink pasta

Pargo braseado em soja, arroz de algas e salicórnia.....€23,50
Red snapper braised in soy, seaweed and salicornia rice

Bacalhau meia cura confitado sobre "à brás" de legumes, saladinha de tomate fresco e coentros.....€22,40
Confit cod fish over "à brás" vegetables, fresh tomato salad and coriander

Espada preta em tempura, com arroz cremoso de lapa e ketchup de tomate inglês.....€21,90
Black scabbard fish tempura, with creamy limpet rice and tamarillo tomato ketchup

Garoupa em molho de caril, coco e maçã e arroz basmati negro.....€23,50
Grouper in a curry, coconut and apple sauce with black basmati rice

RESTAURANTE
DC ATELIER

CARNES | MEAT

**Leitão em terrina, molho de pimenta preta,
puré de batata-doce e laranja.....€25,50**
Suckling pig in a terrine, black pepper sauce, sweet potato purée with orange

**Borregolombo em tandori, praliné de couve-flor
molho de especiarias.....€25,90**
Lamb - tandooriloin, cauliflowerpralineandspicessauce

**Mendinha lacada em mel e soja, cremoso de batata trufada,
couvemineira com bacon.....€22,00**
Beef Chuck- lacquered in honey and soy, truffled potato cream, cabbage with bacon

**Patoduo de perna confitada e magret, puré de castanha
emolho de laranja.....€23,90**
Duck- leg and magret confit duo, chestnut purée and orange sauce

**Filete de novilho blackangus, cogumelos da estação,
batatabravagratinada.....€24,90**
Beef filletblack angus, seasonal mushrooms,
gratin potatoes with aioli and diablo sauce

RESTAURANTE
DC ATELIER

MASSA E RISOTTO | PASTA AND RISOTTO

**Spaghetti de ossobuco estufado
cogumelos e legumes da estação.....€18,70**
Spaghetti of stewed ossobuco, mushrooms and seasonal vegetables

Risoto de tinta de choco, vieira e camarão.....€19,90
Risotto of cuttlefish ink, scallop and shrimp



SOBREMESAS | DESSERTS

**Framboesa em macarron e em creme,
gelado de erva caninha.....€7,50**
Raspberry in a macaroon and a cream, with lemongrass ice-cream

Coco, ananás e tangerina.....€7,00
Cocunut, pineappleandmandarine

Valrhona 70% o clássico fundante com gelado de amaretto.....€7,90
Valrohna 70% in a classic fondant with amaretto ice-cream

A doceespada banana.....€7,90
Chocolate "scabbard" parfait with passion fruit coulis and banana

Brûlléede maracujá, gelado de maçã e manjeriçã.....€6,80
Brûléeof passion fruit, with apple and basil ice-cream

RESTAURANTE
DC ATELIER