



DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

|| MENU DE DEGUSTAÇÃO – TASTING MENU ||

130,00

POR PESSOA. PER PERSON

Menu de 5 pratos | 5 Course Menu

Covert | Amuse Bouche | Sopa | Entrada | Peixe | Sorbet | Carne | Pré- sobremesa | Sobremesa
Couvert | Amuse Bouche | Soup | Starter | Fish | Sorbet | Meat | Pré-dessert | Dessert

MENU

Creme de couve-flor | Romanesco e ras el hanout | Crocante de amendoim
Cauliflower cream | Romanesco and ras el hanout | Peanut crunchy

Carabineiro com espuma tom yum | Pérolas de maçã granny smith
Carabinero with foam tom yum | Pearls of granny smith apple

Peixe do Mercado com molho virgem | Fricassé de grão-de-bico | Limão kafir e funcho
Crocante de tapioca e puré piquillos
Catch of the day with virgin sauce | Chickpea fricassee | kafir lemon and fennel
Crunchy tapioca and piquillos puree

Tangerina
Tangerine

Filete Black Angus | Pak Choi glaceada | Purê de abóbora e noz | Batata Fondant | Molho Vinho Madeira
Fillet of Black Angus | Glaced Pak Choi | Pumpkin and walnut puree | Fondant Potato
Madeira Wine Sauce

Mil folhas de pistácio e morango | Gelado de rosa branca
Pistachio and strawberry thousand leaves | White rose ice cream

Pairing Wine Selection
25,00

Pairing wine Sommelier Selection
40,00

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

|| THE NINI DESIGN CENTRE SENSATION MENU ||

70,00
POR PESSOA.
PER PERSON

Menu de 3 pratos | 3 Course Menu

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

UPGRADE YOUR DINNER EXPERIENCE

PREMIUM BEBIDAS

BEVERAGE
15,00

SUGESTÃO SOMMELIER

SOMMELIER SUGGESTION
25,00

PRATO EXTRA. Adicione um prato ao seu menu Sensation

ADDITIONAL COURSE. Add an extra course to your meal
25,00

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

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

Couvert de boas vindas | Welcome Couvert

4,00

SOPA | SOUP

Creme de couve-flor | Romanesco e ras el hanout | Crocante de amendoim

Cauliflower cream | Romanesco and ras el hanout | Peanut crunchy

18,00

ENTRADAS | STARTERS

Tártaro de novilho | pickle de rabanete | crocante de batata e bacon

Beef tartare | Radish pickle | Crispy potato and bacon

27,00

Terrina de Foie Gras | Maçã | Gel bolo de mel | Pickle de ananás | pão de especiarias

Foie Gras terrine | Apple | Honey cake gel | Pineapple pickle | Gingerbread

23,00

Camarão braseado | Mousse de coco , tomate seco e limão confit | Purê de funcho | Molho tom yum

Braised Shrimp | Coconut mousse , dried tomato and lemon confit | Fennel puree | Tom yum sauce

22,00

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

PEIXE | FISH

Atum na brasa | Puré de salsifie sésamo | Sweet chilli mango e malagueta
Grilled tuna | Sesame salsify puree | Sweet chilli mango and chilli
28,00

Peixe do Mercado com molho virgem | Fricassé de grão-de-bico | Limão kafir e funcho
Crocante de tapioca e puré piquillos
Catch of the day with virgin sauce | Chickpea fricassee | kafir lemon and fennel
Crunchy tapioca and piquillos puree
28,00

Polvo | Crumble especiaria | Batata | Molho vilão | Salicórnica
Octopus | Spicy Crumble | Potato | "Vilain" typical Madeira sauce | Salicornia
27,00

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

CARNE | MEAT

Peito pato lacado com tomilho limão | Beterraba | Legumes | Vinagrete de azeitona
Lacquered duck with tyme and lemon | Beetroot | Vegetables | Olive vinaigrette
28,00

Veado | Pêra bêbeda | Gel de tomate inglês | Acelgas | Molho Vinho do Porto
Deer | Drunk pear | English tomato gel | Chards | Port Wine sauce
29,00

Filete Black Angus | Pak Choi glaceada | Purê de abóbora e noz | Batata Fondant | Molho Vinho Madeira
Fillet of Black Angus | Glaced Pak Choi | Pumpkin and walnut puree | Fondant Potato
Madeira Wine Sauce
30,00

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

SOBREMESA | DESSERT

Fruta

Fruit

€9,00

Banana e lima | Crumble de bolo mel | Gelado de baunilha

Banana and lime | Honey cake crumble | Vanilla ice cream

12,00

Vaso de chocolate Gold | Frutos vermelhos | Gelado de Baunilha

“Ramekin” of chocolate gold | Red fruits | Vanilla Ice Cream

12,00

“Calhau”

Mousse de laranja | Geleia de koncuat | Sponge cake de cacau

Orange mousse | Kumquat jelly | Cocoa sponge cake

13,00

Seleção de queijos | Compota caseira | Frutos secos caramelizados

Selection of cheese | Homemade jam | Caramelized dried fruits

€14,00

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 SEGUINTES ALERGONECIOS | CEREAIS . CRUSTÁCEOS . OVOS . AMENDOIM . SOJA . LACTOSE . FRUTOS SECOS . AIPO . MOSTARDA . SÉSAMO . TREMOÇO . MARISCO . DIÓXIDO
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

IVA INCLUIDO À TAXA LEGAL EM VIGOR | VAT INCLUDED || LIVRO DE RECLAMAÇÕES DISPONÍVEL | COMPLAINTS BOOK AVAILABLE