

## O Q'HOVER

Pão e manteigas de sabores.

## ENTRADAS

### CREME DE BETERRABA

Aveludado de beterraba, alho francês, batata e avelã.

### TÁRTARO DE POLVO

Pequenos cortes de polvo, lascas de batata, pimento vermelho, coentros e maionese de paprika.

### PICA-PAU

Tiras de alcatra de novilho, molho de mostarda e demi glace, pickles caseiros e azeitonas galegas.

### BIFE TÁRTARO

Alcatra, pasta de rábano, Macieira, chalotas, alcaparras, coentros e molho inglês.

### AMÊIJOAS

Amêijoas salteadas com azeite extra virgem, coentros e alho.

### CAMARÕES SALTEADOS

Camarões salteados com molho caseiro e um leve toque de picante e alho.

### TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS

Queijo Nisa, de Azeitão e de cabra curado. Mistura de enchidos (entre paio, painho, paiola, lombo, chouriço, morcela, farinheira ou salame), pão caseiro e uvas.

### SALADA ATLÂNTICA

Folhas verdes: rúcula selvagem, alface vermelha, alface verde, croutons, nozes, queijo fresco e frutos vermelhos.

## PEIXE

### BACALHAU CONFITADO

Lombo de bacalhau, confitado a baixa temperatura em azeite extra virgem e batatas a murro.

### LOTA DO DIA

Peixe fresco corado em azeite extra virgem acompanhado com legumes salteados.

### PORTUGAL NO TACHO

Arroz malandrinho com camarão, peixe, bisque de camarão e coentros.

### POLVO À LAGAREIRO

Polvo grelhado com azeite extra virgem e alho servido com grelos salteados.

### LINGUINE NEGRO DO MAR

Massa linguine com tinta de choco, bisque de camarão, amêijoa, manjerição.

## CARNE

### O MELHOR ENTRECOTE DO MIRADOURO

Entrecote angus com 28 dias de maturação, com batatas fritas aos gomos e aioli de coentros.

### FRANGO PIRI-PIRI

Frango do campo grelhado estilo churrasco com piri-piri acompanhado de arroz branco.

### MAGRET DE PATO

Peito de pato corado no azeite, servido com demi glace e batata doce aos cubos.

### ROSBIFE

Cozido a baixa temperatura, fatiado, servido com aioli de coentros e salada atlântica.

### SECRETOS DE PORCO PRETO

Grelhados e servidos com azeite, alho e coentros, acompanhados com batatas a murro.

## VEGGIE

### RISOTO

Risoto de espargos e cogumelos.

## EXTRAS

ARROZ BRANCO  
GRELOS SALTEADOS  
LEGUMES SALTEADOS

BATATAS FRITAS AOS GOMOS  
BATATAS A MURRO  
BATATA DOCE AOS CUBOS

## SOBREMESAS

### TORTA DE LARANJA E GELADO

Torta de laranja com gelado de limão e frutos silvestres.

### FROZEN

Uma tripla combinação de: sorbet de framboesas, gelado de iogurte e sorbet de limão.

### CHOCOLATE DECADENTE

Bolo de chocolate "fondant" com gelado de baunilha e molho de frutos vermelhos.

### MIL FOLHAS PERA-ROCHA

Pera-rocha caramelizada, massa filo estaladiça, caramelo salgado caseiro, pistachios e gelado de cardamomo.

### FRUTAS DA ÉPOCA

Seleção variada de frutas da época.



## COUVERT

Breads & homemade butters.

## STARTERS

### BEET CREAM SOUP

Beet cream soup with leek, potatoes and hazelnut.

### OCTOPUS TARTAR

Diced octopus with potato slices, red bell pepper, coriander and paprika mayo.

### PICA PAU

Top sirloin strips sautéed with mustard and demi sauce, homemade pickles and galician olives.

### BEEF TARTAR

Minced top sirloin, horseradish, brandy, shallots, capers, cilantro and worcestershire.

### CLAMS

Sautéed clams on shell with extra virgin olive oil, cilantro and garlic.

### SAUTÉED PRAWNS

Sautéed Prawns with homemade light spicy sauce and garlic.

### CHEESE & CHORIZO BOARD

Traditional Portuguese cheeses: Nisa, Azeitão and sheep cured, traditional chorizos from different regions of Portugal, homemade bread and grapes.

### ATLANTIC SALAD

Red and green lettuce, baby arugula, croutons, walnuts, fresh cheese and wild berries.

## FISH

### CONFIT CODFISH

Confited codfish loin on low temperature with extra virgin olive oil, garlic and roasted whole potatoes.

### CATCH OF THE DAY

Fresh fish of the day, seared on extra virgin olive oil with sautéed vegetables.

### PORTUGAL IN A POT

Stewed fish, shrimp, bisque, cilantro and rice.

### OCTOPUS

Grilled octopus with extra virgin olive oil and garlic served with sautéed greens.

### SEAFOOD LINGUINE

Black linguine pasta with shrimp bisque, clams, shrimp and basil.

## MEAT

### THE BEST ENTRECOTE OF THE MIRADOURO

Grilled aged Angus ribeye, served with chef's fries and coriander aioli.

### PIRI-PIRI CHICKEN

Grilled free-range chicken with spice sauce and rice.

### DUCK

Seared duck breast in olive oil, served with demi sauce and sweet potatoes cubes.

### ROAST BEEF

Sliced slow roast beef, served with cilantro, aioli and atlantic salad.

### IBERIAN PORK

Grilled Iberian pork steaks with garlic and coriander, served with roasted whole potatoes.

## VEGGIE

### RISOTTO

Asparagus and mushroom risotto.

## ADD ONS

### WHITE RICE SAUTÉED GREENS SAUTÉED VEGETABLES

### CHEF'S FRIED POTATOES ROASTED WHOLE POTATOES ROASTED SWEET POTATOES

## DESSERTS

### ORANGE CAKE & ICE CREAM

Orange rolled cake with lemon ice cream and wild berries.

### FROZEN

A triple ice-cold combination: raspberry sorbet, yogurt ice cream and lemon sorbet.

### CHOCOLATE DECADENTE

Our homemade chocolate fondant sided with vanilla ice cream and wild berries sauce.

### CRISPY PEAR

Caramelized Rocha pear, crispy filo pastry, homemade salted caramel topping, pistachios and cardamom ice cream.

### SEASONAL FRUITS

Assortment of seasonal fruits.

