

O Q'HOVER

Pão e manteigas de sabores.

ENTRADAS

CREME DE BETERRABA

Aveludado de beterraba, alho francês, batata e avelã.

TÁRTARO DE ATUM

Pequenos pedaços de atum, ovo cozido, alga wakame, molho de soja e rábano.

PICA-PAU

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

LOMBO TÁRTARO

Lombo de novilho, 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

Seleção de queijos DOP: São Jorge, Azeitão e cabra curado. Mistura de enchidos (paio, painho, paiola, lombo, chouriço, morcela, farinheira), 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

Corvina fresca corada em azeite extra virgem acompanhada com legumes salteados.

PORTUGAL NO TACHO

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

ATUM A CAVALO

Bife de atum mal passado com ovo estrelado e batata frita aos gomos e aioli de coentros.

LINGUINE NEGRO DO MAR

Massa linguine com tinta de choco, camarões, bisque do mesmo, amêijoas, manjeriço.

CARNE

O MELHOR LOMBO DO MIRADOURO

Bife do lombo corado, com batatas fritas aos gomos e aioli de coentros.

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.

FRANGANOTE

½ franguinho assado com arroz branco, piri piri e molho do Chef (ao lado).

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.

TUNA TARTAR

Diced tuna steak with hard boiled egg, wakame horseradish and soy sauce.

TENDERLOIN TARTAR

Minced tenderloin, horseradish, brandy, shallots, capers, cilantro and worcestershire.

CLAMS

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

CHEESE & CHORIZO BOARD

Selection of Portuguese cheeses: São Jorge, Azeitão and sheep cured, traditional chorizos from different regions of Portugal, homemade bread and grapes.

PICA PAU

Flat iron strips sautéed with mustard and demi sauce, homemade pickles and galician olives.

SAUTÉED PRAWNS

Sautéed Prawns with homemade light spicy sauce and garlic.

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

Seared croaker on extra virgin olive oil with sautéed vegetables.

PORTUGAL IN A POT

Stewed fish, shrimp, bisque, cilantro and rice.

TUNA STEAK

Pan seared tuna steak served with fried egg, Chef's fried potatoes and coriander aioli.

SEAFOOD LINGUINE

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

MEAT

THE BEST TENDERLOIN OF THE MIRADOURO

Pan seared beef tenderloin, served with Chef's fried potatoes and coriander aioli.

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.

PIRI-PIRI CHICKEN

Roasted ½ chicken with white rice, piri-piri and Chef's special sauce (on the side).

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.

