

ANTES DE COMEÇAR...

BEFORE YOU START...



GINJINHA ROYALE • 5

Flute de espumante com Ginjinha e raspa de laranja.

Sparkling wine flute with Ginjinha and orange zest.

PENDURA • 5

Mistura ideal para preparar o seu espírito para a refeição: Brandy,
Licor de Laranja e sumo de limão espremido.

*The perfect concoction to prepare your spirit for the meal: Brandy,
Orange Liqueur and freshly squeezed lemon juice.*

CONVERSAS DO MIRADOURO

O Q'HOVER • 1.2 (D)

Pão de Mafra com manteiga d'ervas. Por pessoa

Mafra bread with fresh herbs' butter. For one

CREME DE ABÓBORA & WASABI • 3.5 (D)

Creme de abóbora com ervilha crocante de wasabi.

Pumpkin cream soup with crunchy wasabi pea.

SALADA D'OUTONO • 6.5 (D)

Mistura de folhas de alface, canónigos, queijo de cabra, romã e nozes.

Mixed lettuce leaves, lamb lettuce, goat cheese, pomegranate and walnuts.

BÔLERO • 5

Bôla de milho e vegetais, tomate seco e queijo da Ilha com mix de folhas e vinagreta.

Salted corn cake with vegetables, sundried tomato and Azorean cheese with mix leaves and vinaigrette.

PADRONATO • 5 (D)

Pimentos *padrón* salteados com pasta de salmão fumado & aneto.

Sautéed padrón peppers with smoked salmon & dill paste.

THE PICA-PAU • 7 (D)

Pica-pau de novilho, alho e molho de alho e limão.

Beef strips made with sauteed garlic and garlic & lemon sauce.

BACALHAU FUMADO • 7

Lâminas de bacalhau fumado com alcachofras, azeite de limão e cebolinho.

Smoked cod fish with capers, lemon olive oil and chives.

CAMARÕES • 9 (D)

Camarões salteados com picante caseiro e alho.

Sautéed prawns with homemade hot sauce and garlic.

HÁ MAR E MAR, HÁ IR E VOLTAR

PORTUGAL NO PRATO • 11

Arroz malandrinho com peixe, camarão, pimentos e coentros.

A great rice with fish, shrimp, bellpeppers and coriander. It's Portugal on a plate!

LINGUINI MOQUECA • 12

Massa linguini nero com camarões, moqueca e picante.

Linguini nero pasta with shrimp and moqueca sauce.

ROBALINHO • 13

Robalinho corado com escabeche de pimento amarelo e molho de laranja.

Pan-seared seabass with yellow bell pepper marinade and orange sauce.

BACALHAU • 14

Bacalhau confitado a baixa temperatura com migas de grão & espinafres e areia de azeitona.

Sous vide confit cod tenderloin with chic pea & spinach migas and olive sand.

ATUM • 16

Bife de atum com molho de alcaparras, batata de açafrão frita, couve roxa & maçã granny smith.

Tuna steak with caper sauce, saffron potato fries, red cabbage & granny smith apple.



VEG & TAIS

PENNE • 9

Massa penne rigate com molho caseiro de tomate, queijo da Ilha, tomate cherry e manjeriço.

Penne rigate pasta with homemade tomato sauce, Azorean cheese shavings, cherry tomato and basil.

TOMATAS-ME • 10

Tomate recheado com tofu, couve chinesa, nozes & gengibre,

acompanhado com noodles de legumes coloridos.

Roasted tomato filled with tofu, pak choy, walnut & ginger, with a side of noodles and colourful veggies.

DO INTERIOR PARA A CIDADE

MAGRINHO DE PATO • 14

Magret de pato, molho de laranja & Porto ruby, cogumelos pleurotes & cebolinha caramelizada, acompanhado por puré de cenoura.

Duck breast magret, orange & ruby Port sauce, pleurotes & caramelized onions with a side of carrot purée.

FICHEIROS SECRETOS • 12 [Ⓧ]

Secretos de porco ibérico com as melhores migas de farinha, pickle de rabanete e espinafres.

Smooth and tender Iberian black pork's belly steaks with a side of the best "farinheira" smoked sausage, raddish pickle and spinach "migas".

O (NOVO) MELHOR BIFE DO MIRADOURO • 15. [Ⓧ]

Bife de novilho da vazia, ovo semi-cozido a 63°, batatas chips caseiras com molho especial e o nosso mix de folhas.

Tender sirloin steak, softboiled egg (63°), homemade potato chips with special sauce and mixed leaves' salad.

AFINAL HAVIA OUTRO • 15.

Bife de novilho da vazia, molho de pimenta verde, espinafres salteados em natas e batatas chips.

Tender sirloin steak, green peppercorn sauce, sautéed spinach on cream and potato chips.

CACHAÇA • 11

Cachaço de porco preto, molho *demi glace*, puré de grão, couve roxa & maçã granny smith.

Tender black pork neck, demi glace sauce, chickpea purée, red cabbage & granny smith apple.

ENTRECÔTE BLACK ANGUS • 19

200g de entrecôte Black Angus maturada (32 dias de maturação) com chips caseiras.

200g, 32 days matured Black Angus entrecôte with homemade crisps.

COM OU SEM CAFÉ?

PETIT DECADENTE • 4 [ⓓ]

O nosso bolo de chocolate fondant com espuma de praliné de avelã.

Our chocolate fondant sided with almond praliné foam.

Acompanhe com | *Pair with a glass of:* Porto Tawny Ferreira (+3)

PANNACOTTA • 4 [ⓓ]

Pannacotta de maracujá com crumble de amêndoas.

Passionfruit pannacotta with almonds crumble.

Acompanhe com | *Pair with a glass of:* Porto Tawny 10yr (+5)

DIOSFRIO • 4

Semifrio de diospiro com suspiro caseiro, coulis de diospiro & limão e amêndoa torrada.

*Persimmon semifredo with homemade merengue,
lemon & persimmon coulis and toasted almonds.*

Acompanhe com | *Pair with a glass of:* Moscatel (+2)

ANJOS • 4

Papos-de-Anjo com calda de frutos vermelhos.

Puffy conventual pastry with red fruits' sauce.

Acompanhe com | *Pair with a glass of:* Porto Ruby Ferreira (+3)

MAÇÃ ASSADA • 3.5 [ⓓ]

Maçã assada em calda de Porto ruby, laranja e canela.

Roasted apple with ruby port sauce, orange and cinnamon.

Acompanhe com | *Pair with a glass of:* Porto Tawny (+3)