

ENTRADAS

ESPECIALIDADES SUECAS

“Toast Skagen” Tosta sueca de camarão com aneto.....

Sopa de peixe e marisco cremosa “Marstrand”

(*) “S.O.S.” (Smör, ost och sill) Prato de arenques do Báltico, queijo e tosta “Knäcke”

(*) “Gravad Lax” Salmão marinado, pickles da época com molho de mostarda e torrada.....

(*) Rolinhos de salmão fumado recheado de skagen, com ovas de salmão

(*) “Le Royal Akvavit” Prato de especialidades Suecas, torrada e tosta “Knäcke”

(*) Recomenda-se copo de Akvavit (3cl)

Burrata cremosa em água de tomate e pimento, tomates assados, rúcula, pó de azeitona

Carpaccio de novilho, mostarda em grão, raspas de queijo

Polvo grelhado emulsão de pimentos, batata confitada em alho e azeite

Camarões dourados com alho e piri-iri.....

Sopa de peixe com massinha cotovelo à moda do pescador de Quarteira

Presunto porco preto Alentejano “Vara Negra”

Carpaccio do mar, salmão e camarão, molho abacate & banana, puré de tomate assado

Vol-au-Vent de vieiras e camarão, cogumelos, pimentos e molho de marisco

Foie-gras caseiro com chutney da época

COUVERT

Por pessoa: Pão, Manteiga, Azeite virgem, Pasta do dia

Individual: Pão | Manteiga | Taça de azeitonas | Pasta do dia

DO MAR

Pavé de salmão grelhado, puré de abóbora e cenoura especiarias, gremolata, amêndoas torradas com lima

Tagliolini de camarão e amêijoas à Bulhão Pato

Filete de robalo dourado, arroz de camarão

Camarão frito com alho e louro, arroz.....

Caril de camarão à nossa maneira, com arroz de cardamomo.....

Filete de Linguado, molho de aneto e ovas, batata cozida em manteiga de tomilho

DO MAR COM TRADIÇÃO

Caldeirada de bacalhau à nossa maneira
Lombo de bacalhau dourado, cebola caramelizada e batata as rodelas fritas
Canja de amêijoas da costa, alho e coentros
“Cataplana à Algarvia” carne de porco, camarão e amêijoas, arroz branco.....

DA TERRA

Arroz de pato cremoso
Pianinho de porco em baixa temperatura, molho fumado, coleslaw.....
Perna de pato confit com molho de mel e laranja, batata rosti
Folhado de frango recheado com bacon, tomate seco e azeitona preta, molho de mostarda, batata gratinada com chalota
Bochechas de porco ibérico, puré de batata com Aligot queijo fumado, grão de mostarda.....
Pernil de borrego braseado, puré de batata trufada, alho francês, pó de menta

Vazia Black Angus grelhada, batata dominó, espargos, cogumelos, molho chimichurri
Lombo de novilho com molho pimenta e cognac, puré de batata

VEGETARIANO

Tofu fumado grelhado, puré do chefe, legumes do dia
Couve-flor no forno fumada, caju e tahini, pistache, azeite verde de gremolata

PASTA

Tagliolini com molho de tomate, raspas de parmesão e manjerição
Raviolis do dia
Tagliatelle com molho de alho frances, frango, bacon, lima e raspas de queijo
Lasanha bolonhesa
Lasanha de camarão com molho de marisco e espinafres

ACOMPANHAMENTOS

Batata frita - Batata ao murro - Arroz branco - Tagliolini.....
Salada mista - Legumes do dia
Esparregado - Cogumelos salteados com bacon
Puré de batata trufada - Batata gratinada com chalota



SOBREMESA

Crème brûlée	
Crepes suecos, chantilly, chocolate e avelã, doce framboesa, gelado de baunilha	
Cremoso bolo de laranjas do Algarve, canela e gelado de laranja	
Mousse de chocolate com cassis	
Profiteroles caseiros com gelado de baunilha e chocolate quente	
Bolo de chocolate cremoso com chantilly	
Tartelette de maçã e pêra, crème e gelado de baunilha	
Tiramisú de pistache.....	
“Norrskén” Merengue cremoso sobre fatia de bolo e gelado, flamejado com rum.....	

Gelados (por bola)

Baunilha, Morango, Chocolate	
Café, Menta-Chocolate, Pistache, Banofi	

Sorvetes (por bola)

Manga, Framboesa, Laranja & canela, Limão, Chocolate 80%	
--	--

Nem todos os ingredientes estão descritos no menu, por favor informe-nos se tem alguma dieta específica.

Mais informações no contra capa do menu



PORTUGUÊS