

ANIMAL

Almoço e Jantar *Lunch & Dinner*


ENTRADAS APPETIZERS

Couvert - Pão de Trigo e Aveia, Manteiga dos Açores e Azeite Biológico 5€

Wheat and Oats Bread, Azores Butter and Bio Olive Oil

Salada Asiática - Pak Choi,  Tomate Cherry, Daikon 15€

Asian Salad - Pak Choi, Cherry Tomatoes, Daikon

Alface Romana Grelhada, Maionese  de Alho Negro, Miso e Sésamo 10€

Grilled Romaine Lettuce, Black Garlic Mayonnaise, Miso and Sesame

Bróculos Selvagens, Creme de Amendoim,  Maionese de Alho Negro 9€

Wild Broccoli, Peanut Cream, Black Garlic Mayonnaise

Carpaccio Asiático de Novilho, Alga Nori e Daikon 16€

Asian Beef Carpaccio, Nori Seaweed and Daikon

Milho, Parmesão e Lima 15€

Corn, Parmesan and Lime

Burrata e Beterraba em três texturas 16€

Burrata and Beetroot in three textures

Ceviche de Peixe, Maracujá e Abacate 22€

Fish Ceviche, Passion Fruit and Avocado

Tártaro de Atum, Citrinos e Molho Ponzu 24€

Tuna Tartare, Citrus and Ponzu Sauce

Room Service: 5€ Tax

Se tiver alguma alergia ou intolerância, informe a nossa equipa para prepararmos algo especial.

Os preços incluem o IVA à taxa legal em vigor. *If you have any allergies or intolerance, please inform our team so we can prepare something special. All prices are in Euros and include local VAT.*

ANIMAL


Almoço e Jantar *Lunch & Dinner*


PRATOS PRINCIPAIS

MAIN DISHES

VEGETARIANO VEGAN

Beringela, Arroz  **Japonês e Cebolete** **14€**
Eggplant, Japanese Rice and Chives

Couscous de Bróculos,  **Espargos e Lima** **16€**
Broccoli, Asparagus and Lime Couscous

Ragu de Lentilhas, Ovo a Baixa  **Temperatura e Tomate Cheri** **18€**
*Ragu, Lentils, Low Temperature Egg
Cherry Tomatoes*

PEIXE / MARISCO FISH / SEAFOOD

Corvina, Batata Doce **30€**
e Salada de Micro Vegetais
*Corvina, Sweet Potato and Micro
Vegetable Salad*

Risotto de Lima, Carabineiro **36€**
e Mexilhões
*Lime Risotto, Portuguese Carabineiro
and Mussels*

Bacalhau em duas texturas, **34€**
Puré de Maçã e Aipo, Maionese
de Alho Negro
*Cod in two textures, Apple and Celery
Puree, Black Garlic Mayonnaise*

CARNE MEAT

Pato, Massa Tagliatelle **26€**
e Groselhas
Duck, Tagliatelle Pasta, Currants

Franguinho, Miso e Arroz Asiático **22€**
Chicken, Miso and Asian Rice

Lombinho de Porco, Pico **30€**
de Galo e Legumes Salteados
*Pork Tenderloin, Pico de Gallo
and Sautéed Vegetables*

Entrecôte, Cogumelos Eryngui **35€**
e Puré de Batata
*Entrecôte, Eryngui Mushrooms,
and Mashed Potato*

Room Service: 5€ Tax

Se tiver alguma alergia ou intolerância, informe a nossa equipa para prepararmos algo especial.

Os preços incluem o IVA à taxa legal em vigor. *If you have any allergies or intolerance, please inform our team so we can prepare something special. All prices are in Euros and include local VAT.*

ANIMAL

Almoço e Jantar *Lunch & Dinner*


SOBREMESAS

DESSERTS

Bavaroise de Maçã, Pêra, Tomilho 9€
Apple, Pear, Thyme Bavaroise

Chocolate Osaka, Gelado de Morango e Amêndoa 10€
Osaka Chocolate, Strawberry and Almond Ice Cream

Docinho do Céu de Abóbora, Crocante de Batata Doce Roxa, Gelado de Cardamomo 9€
Pumpkin Sweetie from Heaven, Purple Sweet Potato Crunch, Cardamom Ice Cream

Panacotta de Morango e Baunilha  6€
Vanilla Pannacotta with Strawberry Sauce

Seleção de Frutas 6€
Papaia, Ananás e Maracujá
Fruit Selection
Papaya, Pineapple and Passion Fruit

Tábua de Queijos: Chèvre e Camembert Nacional 30€
Cheese Plate: Chèvre and National Camembert

Room Service: 5€ Tax

Se tiver alguma alergia ou intolerância, informe a nossa equipa para prepararmos algo especial.

Os preços incluem o IVA à taxa legal em vigor. *If you have any allergies or intolerance, please inform our team so we can prepare something special. All prices are in Euros and include local VAT.*