

PEÇAS SOLTAS
SINGLE ACTS | ACTES SIMPLES

Entradas | Starters | Entrées

Enguia fumada, aipo, alcaparras € 16,00
Smoked eel, celery, capers
Anguille fumée, céleri, câpres

Lavagante, foie gras, citrinos € 21,00
Lobster, foie gras, citrics
Homard, foie gras, citrique

Bife Tártaro € 15,00
Tartare Beef
Steak Tartare

Pratos | Main Dishes | Plats

Arroz de lavagante, carabineiro, bivalves € 29,00
Lobster, scarlet shrimp, shellfish
Riz de homard, crevette rouge, coquillage

Novilho Nacional, cogumelos, espargos, batata € 28,00
Portuguese veal, mushrooms, asparagus, potato
Boeuf Portugaise, champignon, asperge, pomme de terre

*que um só momento
emque a vi, queimar
toda a alma a senti...*

CENÁRIOS DE DEGUSTAÇÃO

TASTING SCENARIOS | SCÉNARIOS DE DÉGUSTATION

ALMEIDA GARRETT

Enguia fumada, aipo, alcaparras

Smoked eel, celery, capers
Anguille fumée, céleri, câpres

Cantaril, couve-flor, fitoplâncton, cebolinhas

Backbelly rosefish, cauliflower, phytoplanton, spring onion
Sébaste Chèvre, Chou-fleur, phytoplanton, oignon

Choco, feijão mungo, courgette

Cuttlefish, mung bean, curgete
Seiche, haricot mungo, courgette

Pintada, milho, beterraba

Pintada, corn, beetroot
Pintada, maïs, beterrave

Tomate, azeitona, manjeriço, mascarpone

Tomato, olive, basil, *mascarpone*
Tomate, olive, basilic, *mascarpone*

logurte, lichia, zimbro

Yogurt, lychee, juniper
Yogour, litchi, genévrier

CENÁRIOS DE DEGUSTAÇÃO

TASTING SCENARIOS | SCÉNARIOS DE DÉGUSTATION

Pratos descritos + sobremesa | Main courses above + dessert | Les Plats décrits + dessert
por pessoa | per person | par personne € 57,00

Harmonização de Vinhos | Wine Pairing | Mariage des Vin € 25,00

PALCO

Lavagante, *foie gras*, citrinos

Lobster, *foie gras*, citrics
Homard, foie gras, citrique

Pregado, algas, bivalves

Turbot, kelp, shellfish
Turbot, algues, coquillage

Salmonete, rabanetes, caldo de porco fumado

Red mullet, radish, smoked pork broth
Rouget, radis, boullion de porc fumé

Borrego, alcachofra

Lamb, artichoke
Agneau, artichaut

Novilho Nacional, cogumelos, espargos, batata

Portuguese veal, mushrooms, asparagus, potato
Boeuf Portugaise, champignon, asperge, pomme de terre

Champagne, pepino

Champagne, cucumber
Champagne, concombre

Cenoura, laranja

Carrot, orange
Carotte, orange

Chocolate, maracujá, fava tonka

Chocolate, passion fruit, *tonka* bean
Chocolat, fruit de la passion, fève *tonka*

CENÁRIOS DE DEGUSTAÇÃO

TASTING SCENARIOS | SCÉNARIOS DE DÉGUSTATION

Pratos descritos + sobremesa | Main courses above + dessert | Les Plats décrits + dessert

por pessoa | per person | par personne € 74,00

Harmonização de Vinhos | Wine Pairing | Mariage des Vin € 35,00

SOBREMESAS DESSERTS | DESSERTS

FLORES SEM FRUTO

logurte, lichia, zimbro € 11,00
Yogurt, lychee, juniper
Yogourt , litchi, genévrier

Cenoura, laranja € 11,00
Carrot, orange
Carotte, orange

Chocolate, maracujá, fava tonka € 12,00
Chocolate, passion fruit, *tonka* bean
Chocolat, fruit de la passion, fève *tonka*

Seleção de queijos Portugueses € 14,00
Portuguese Cheeses selection
Sélection de fromages Portugueses

UMA PEÇA INFANTIL A CHILDREN'S PLAY | PIÈCES DE THÉÂTRE POUR ENFANTS

até 12 anos | until 12 years old | jusqu'à 12 ans

Sugestões do Chef € 10,00
Chef's Suggestion
Suggestion du chef

ALMEIDA GARRETT

João Baptista da Silva Leitão, nome a que acrescentará mais tarde os apelidos de Almeida Garrett, nasceu na cidade do Porto, mais precisamente na Rua do Calvário, às Virtudes, nos números 37, 39 e 41

Folhas Caídas, vindas a lume em Abril de 1853, e Flores sem Fruto, publicadas dezasseis anos antes, espelham a conturbada interioridade do poeta, um ser dominado por sentimentos contraditórios, dividido entre a imagem ideal do amor e a turbulência da paixão sensual.

Os poemas destas duas colectâneas, imbuídos de uma vivência erótica até então nunca confessada, constituem um marco inovador na expressão do sentimento amoroso.

João Baptista da Silva Leitão Almeida Garrett was born in the historic district of Porto at numbers 37, 39 and 41 Rua do Calvário, in the Virtudes neighbourhood of the city.

Folhas Caídas, or Fallen Leaves, that came to light in April 1853 and Flores sem Fruto, or Fruitless Flowers, published sixteen year earlier, mirror the inner turmoil of a person dominated by conflicting emotions, as the poet is torn between his ideal of perfect love and the havoc his sensual passion arouses in him.

The poems contained in these anthologies are imbued with a heretofore unconfessed erotic furore that represents a novel development in the manner of expressing a person's sentiments.

João Baptista da Silva Leitão, nom auquel il ajoutera plus tard les noms Almeida Garrett, est né dans la ville de Porto, plus précisément dans la rue do Calvário, às Virtudes, aux numéros 37, 39 et 41.

Folhas Caídas (Feuilles tombées), nées en avril 1853, et Flores sem Fruto (Fleurs sans Fruit) publiés seize ans auparavant, reflètent l'intériorité perturbée du poète, un être dominé par des sentiments contradictoires, partagé entre l'image idéale de l'amour et la turbulence de la passion sensuelle.

Les poèmes de ces deux recueils, imbus d'une façon de vivre érotique jusque là jamais avouée, constituent un jalon innovateur dans l'expression du sentiment amoureux.

BIBLIOGRAFIA | BIBLIOGRAPHY | BIBLIOGRAPHIE

Almeida Garrett, in Folhas Caídas e Flores sem Fruto
Introdução e Notas Auxília Ramos e Zaída Braga
Porto Editora

As tarifas apresentadas incluem IVA à taxa em vigor | VAT included | TVA au taux en vigueur

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

No dish, food or drink, including the couvert can be charged if it is not requested by the client or it is unusable.

Aucun plat, nourriture ou de boisson, y compris le couvert, peut être perçue si elle n'a pas demandé par le client ou par ce dernier est inutilisable.

Livro de reclamações disponível | Complaints book available | Plaintes réserver disponible

*A composição dos menus está sujeita a alteração, de acordo com a carta em vigor | The composition of the menus may vary, according to our available Menu | La composition des menus sont sujets à changement, selon la carte en vigueur

Declaração de Alergénios Informação ao Consumidor

Esta unidade elabora a sua ementa com base na dieta mediterrânica, manipulando variadíssimos alimentos. Na sua preparação podem estar presentes substâncias que produzam ao consumidor intolerâncias ou alergias alimentares. Os alimentos comercializados neste estabelecimento contêm ou podem conter vestígios (por contaminação cruzada) de glúten, crustáceo, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, tremçoço, moluscos, dióxido enxofre e sulfitos. Antes de efectuar o seu pedido, deve informar os nossos colaboradores sobre produtos alimentares que possam causar alguma reacção alérgica.

(de acordo com o Regulamento (EU) no 1169/2011)

Allergen Information Information to Consumers

This establishment prepares its menu based on the Mediterranean diet, handling numerous and different ingredients. Therefore, during the preparation of meals, there may be an allergen cross-contamination with substances that produce food allergies or intolerances to consumers. Be advised that any of our products contain or may contain traces of allergens including: cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, lupin, molluscs, sulphur dioxide and sulphites. Customers are advised to let our staff know, prior to order, of any food allergies or intolerance.

(according to the Regulation (EU) No. 1169/2011)

Déclaration des Allergène Information pour les consommateurs

Cette unité établit son menu sur la base du régime méditerranéen, la manipulation de nombreux aliments différents. Les préparations peuvent être des substances qui produisent le intolérances ou des allergies consommation alimentaire. Aliments commercialisés dans cette établissement contiennent ou peut contenir des traces (de contamination croisée) gluten, crustacés, oeufs, poissons, amendoins, soja, lait, noix, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, dioxyde de soufre et sulfites. Avant de faire votre commande, vous devez en informer nos employés sur les aliments qui peuvent provoquer une réaction allergique.

(selon le règlement (EU) 1169/2011)

O consumidor pode recorrer a uma das entidades de Resolução Alternativa de Litígios de Consumo cujo nome, contactos e endereço dos sítios eletrónicos na Internet consta da lista de entidades depositada junto da Direcção do Consumidor. Para mais informações consultar Portal do Consumidor: www.consumidor.pt.

"The consumer may resort to one of the Alternative Dispute Resolution Entity that deals with consumer disputes conciliation, arbitration and mediation. All the contacts and remaining information of the websites could be found from the "Direcção do Consumidor". For further information, please visit the "Portal do Consumidor": www.consumidor.pt"