



JANTAR | DINNER

Disponível das 19:30 às 22:30

Available from 7:30pm to 10:30pm

SÍTIO
VALVERDE

JANTAR | DINNER

Couvert 4.50€
Pão, Azeite, Manteigas Caseiras Aromatizadas e Tapenade
Bread, Olive Oil, Homemade Flavored Butters and Tapenade

ENTRADAS | STARTERS

Creme de Amêndoas com Gamba da Costa* 15,00€
Almond Soup with Portuguese Shrimp*
Salicórnia, Aneto, Azeite de Ervas e Iced Plant
Samphire, Dill, Herb-Infused Olive Oil and Iced Plant

Escalope de Foie Gras e Pêra | Foie Gras Escalope with Pear**** 24,00€
Texturas de Pêra e Pão de Especiarias
Pear Textures and Spiced Bread

Tártaro de Beterraba/** | Beetroot Tartare**/**** 16,00€
Beringela, Abacate e Folhas Verdes
Beetroot, Avocado and Green Leaves

Carabineiro* | Scarlet Shrimp* 42,00€
Espuma de Espargos Brancos e Caviar
Asparagus Foam and Caviar

PEIXE | FISH

Polvo a Baixa Temperatura | Slow Cooked Octopus**** 30,50€
Mil-Folhas de Batata Doce, Molho de Romanesco, Bimi e Gel de Kimchi
Sweet Potato Millefeuilles, Romanesco Broccoli Sauce, Broccolini and Kimchi Gel

Garoupa/** | Grouper**/**** 30,00€
Puré de Ervilhas, Lingueirão e Molho de Caldeirada
Green Peas Purée, Razor Clam and "Caldeirada" Sauce

Pregado | Turbot 29,00€
Açorda de Algas e Molho de Champanhe e Ovas
Seaweed "Açorda", Champagne and Roe Sauce

Arroz de Lavagante/** | Lobster Rice**/**** 42,00€

JANTAR | DINNER

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Cevadoto de Abóbora | Pumpkin's Barley "Risotto" 22,00€
Queijo Feta e Sementes de Abóbora
Feta Cheese and Pumpkin Seeds

CARNE | MEAT

Vitela Branca | White Veal**** 32,00€
Purê de Aipo, Cremoso de Cebola Noisette, Cogumelos Selvagens e Molho de Vinho da Madeira
Celery Purée, Creamy Onion Noisette, Wild Mushrooms and Madeira Wine Sauce

Cordeiro | Lamb 34,00€
Pistachio, Couve-Flor em Duas Texturas e Chutney de Tomate
Pistachio, Two Textures of Cauliflower and Tomato Chutney

Suprema de Pintada e Trufa Negra | Guinea Fowl Supreme & Black Truffle 38,00€
Duxelle, Pure de Batata Ratta, Chalota Caramelizada, Pinhão Torrado
Duxelle, Potato Ratta Purée, Caramelized Shallot and Toasted Pine Nut

Bife da Vazia* | Sirloin Steak* 26,00€
Batata Frita e Mescla de Alfaces
French Fries and Lettuce Mix
Molho de Mostarda | Molho à Portuguesa | Molho 3 Pimentas
Mustard Sauce | "Portuguese" Sauce | 3 Peppercorn Sauce

Bife do Lombo* | Tenderloin Steak* 35,00€
Batata Frita e Mescla de Alfaces
French Fries and Lettuce Mix
Molho de Mostarda | Molho à Portuguesa | Molho 3 Pimentas
Mustard Sauce | "Portuguese" Sauce | 3 Peppercorn Sauce

JANTAR | DINNER

SOBREMESAS | DESERTS

Ninho de Café e Amaretto | Coffee & Amaretto Nest 12,00€

Café, Amaretto e Gelado de Baunilha de Madagáscar

Coffee, Amaretto and Madagascar's Vanilla Ice Cream

O Chefe de Bar sugere acompanhar com Villa Oiras 15 Anos

The Bar Manager suggests pairing with Villa Oiras 15 Anos

Ninho de Café e Amaretto with Villa Oiras 24,00€

Coffee & Amaretto Nest with Villa Oiras

Trilogia | Trilogy 14,00€

Ananás, Coco, Lima e Sorbet de Limão

Pineapple, Coco, Lime with Lemon Sorbet

O Chefe de Bar sugere acompanhar com Porto Vallado Branco

The Bar Manager suggests pairing with Porto Vallado Branco

Trilogia with Porto Vallado Branco 19,00€

Trilogia with Porto Vallado Branco

Fraisier de Ruibarbo e Morangos | Strawberries & Ruibarbo Fraisier 14,00€

Ruibarbo, Pistachio, Manjeriçã e Sorbet de Manjeriçã

Ruibarb, Pistachio, Basil with Basil Sorbet

O Chefe de Bar sugere acompanhar com Porto Dalva 2007

The Bar Manager suggests pairing with Porto Dalva 2007

Fraisier de Ruibarbo e Morangos com Porto Dalva 2007 26,00€

Strawberries, Ruibarbo Fraisier with Porto Dalva 2007

Tarte Vegan de Chocolate*//** | Chocolate Vegan Pie*/**/**** 12,00€

O Chefe de Bar sugere acompanhar com Porto Vallado 20 Anos

The Bar Manager suggests pairing with Porto Vallado 20 Anos

Tarte Vegan de Chocolate with Porto Vallado 20 Anos 26,00€

Chocolate Vegan Pie with Porto Vallado 20 Anos

Fruta Tropical Laminada | Tropical Fruit 9,00€