

ENTRADAS

- Amêijoas salteadas com enchidos tradicionais [9]
- Mexilhões gratinados com crosta de pão de milho e ervas frescas [11]
- Mexilhões panados com salada de tomate e pimentos [13]
- Vieiras recheadas gratinadas com espinafres e molho holandês [15]
- Salada de cogumelos frescos com *courgettes* e gambas [17]
- Salada de camarão com abacate [19]
- Santola recheada com broa de milho [21]
- Folhado de salmão fumado com tártaro [23]
- Rosa de salmão com creme de queijo e natas [25]
- Salada de batata com sardinha de conserva [27]
- Salada morna de *cous-cous* com peixe e molho de açafrão [29]
- Pastéis de massa tenra com pequena salada verde [31]
- Sopa fria de melão com cubinhos de *bacon* fumado [33]
- *Carpaccio* de presunto com figos frescos [35]
- Mil-folhas de queijo com presunto [37]

PRATOS DE MARISCO

- Folhado de lagosta com molho de açafrão [39]
- Camarão-tigre com massa fresca e cogumelos [41]
- Arroz de gambas com caril [43]
- Gratinado de gambas com *courgettes* e molho de tomate [45]
- Migas de gambas com legumes e pão de centeio [47]
- *Soufflé* de gambas com manjeriço [49]
- Feijoada de marisco [51]

Chefes convidados

Adozinda Gonçalves

- Creme de tamboril com tomate [91]
- Lulas recheadas com pão de milho e sapateira [93]

Francisco Lima

- Sardinhas recheadas [95]
- Cabrito com arroz de forno [97]

Delfim Soares

- Creme de ervilhas com crocante de camarão e azeite de basilico [99]
- Lombinhos de porco preto com mel de alecrim, castanhas e grelos [101]

PRATOS DE PEIXE

- Crocante de grão-de-bico com lascas de bacalhau e pimentos secos marinados em molho de grãos de mostarda [53]
- Bacalhau com migas de broa e feijão-frade [55]
- Bacalhau gratinado com pão de três cereais [57]
- Bolsa crocante de bacalhau em molho de tomate e coentros [59]
- Ravióis de espinafres e bacalhau com ovas [61]
- Massinha de cherne com coentros [63]
- Crocante de cherne com legumes e arroz de miscalos [65]
- Dourada com lingueirão salteado [67]
- Bolsa de robalo e gambas com molho de caril [69]
- Serrão no forno recheado com pão e azeite em molho de cabidela [71]
- Lombo de tamboril com crocante de puré de beringela e ostras em molho de tomate [73]

PRATOS DE CARNE

- Coxa de pintada com cebolinhas e *bacon* [75]
- Peito de pato com favas salteadas e enchidos tradicionais com crocante de grão-de-bico [77]
- Almôndegas de lebre com favas [79]
- Lombinhos de cordeiro com batata-doce e castanhas [81]
- Salada de farofa com carne do sol [83]
- Lombinhos de porco-ibérico com figos e framboesas [85]
- Estufado de enchidos e entrecosto com grão-de-bico [87]

António Vieira

- Camarão-tigre flamejado [103]
- Salmão escalfado ao vapor com caviar e creme de espinafres [105]
- Peito de pato Teriyaki [107]
- *Filet mignon* com molho tártaro [109]

Albino Moreira

- Trouxas de couve com bacalhau [111]
- Rolinhos de linguado recheados com camarão [113]
- Costeletas de javali avinhadas em Verde Tinto [115]

José Luís Lavrador

- Empada de presunto e galinha com melão [117]
- Lebre estufada com Verde Tinto [119]