



HORÁRIO

ALMOÇO: 12H00 – 15H00
JANTAR: 18H30 – 22H30

TIMETABLE

LUNCH: 12:00 PM – 3:00 PM
DINNER: 6:30 PM – 10:30 PM

À LA CARTE

COUVERT

Akla Bread Selection & Butter	6
Akla Signature Couvert Creme de Queijo S. Jorge 36 meses, Húmus da Época Manteiga da Britânia com Natas Maturadas, Focaccia da Época São Jorge Cheese Cream 36 Months, Seasonal Hummus, Britannia Butter with Aged Cream, Seasonal Focaccia	8

SOPA • SOUP

Sopa do dia Soup of the day	10
Aveludado de Pastinaca com Leite de Cabra Parsnip Velouté with Goat Milk	12
Creme de Espinafres Bio, Coco e Requeijão de Ovelha Organic Spinach Cream, Coconut and Sheep Ricotta	12

DA COZINHA • FROM KITCHEN

Risoto de Cogumelos, Boletos, Burrata Trufada, Queijo Parmigiano Reggiano Mushroom Risotto, Porcini, Truffled Burrata and Parmigiano Reggiano Cheese	22
Tagliatelle com Camarão Selvagem de Moçambique, Espargos do Mar, Queijo Parmigiano Reggiano e Coentros Frescos Tagliatelle with Mozambique Wild Shrimp, Sea Asparagus, Parmigiano Reggiano and Fresh Cilantro	22
Ravioli de Açafrão, Abóbora Menina Assada, Requeijão de Seia, Nozes Pecan Caramelizadas, Cremoso Leve de Topinambur Saffron Ravioli, Roasted Butternut Squash, Seia Ricotta, Caramelized Pecan Nuts and Light Topinambur Artichoke Cream	20
Penne Integral, Molho de Tomate, Tomate Seco, Azeitonas, Alcaparras e Manjerição Wholewheat Penne, Tomato Sauce, Sun-dried Tomatoes, Olives, Capers and Basil	20

DA GRELHA JOSPER • FROM THE JOSPER GRILL

PEIXE FISH	
Bacalhau à Lagareiro Lagareiro-Style Codfish	28
Pampo dos Açores com Azeite e Espargos do Mar Azorean Pomfret with Olive Oil and Sea Asparagus	32
Pargo dos Açores Azorean Red Porgy	32
Atum dos Açores, Batata Doce, Espinafres, Pimenta da Terra e Cebola de Curtume Azorean Tuna, Sweet Potato, Spinach, Azorean Pepper and Pickled Onion	34
Polvo Assado da Nossa Costa, Pico de Gallo, Azeitonas, Batata Rate Assada, Tomate Cereja e Coentros Roasted Octopus from Our Coast, Pico de Gallo, Olives, Roasted Rate Potato, Cherry Tomato and Cilantro	32

ACOMPANHAMENTOS • SIDE DISHES

Batata Ratte Assada ao Sal com Alecrim Roasted Ratte Potato with Salt and Rosemary	8
Batata Frita French Fries	8
Batata Doce Frita Sweet Potato Fries	8
Bimis Salteados em Azeite e Alho com Parmesão Sautéed Broccolini with Olive Oil, Garlic and Parmesan	8
Arroz de Jasmim Aromatizado Aromatic Jasmine Rice	8

ENTRADAS • STARTERS

Croquete de Camarão de Moçambique Selvagem, Esfera de Trufa, Coulis de Pimenta da Terra e Azeite DOP Mozambique Wild Shrimp Croquette, Truffle Sphere, Azorean Pepper Coulis and DOP Olive Oil	20
Pica-Pau do Lombo de Novilho Beef Tenderloin Pica-Pau	20
Pica-Pau de Camarão Shrimp Pica-Pau	22
Salada de Burrata Trufada Cremosa, Beterraba Assada, Cenoura Bio Caramelizada no Josper, Sorbet de Manjerição Creamy Truffled Burrata Salad, Roasted Beetroot, Organic Josper-Caramelized Carrot and Basil Sorbet	20
Salada Grega com Azeitonas Kalamata e Queijo Feta Greek Salad with Kalamata Olives and Feta Cheese	20
Salada Caesar de Camarão ou Frango com Bacon e Queijo Parmigiano Reggiano Shrimp or Chicken Caesar Salad with Bacon and Parmigiano Reggiano Cheese	20/19
Ceviche de Pampo Azorean Pomfret Ceviche	22

MATURADAS • AGED CUTS

Noz de Entrecôte 40 Dias Maturação, 250g Entrecôte Steak 40 Days Maturation, 250g	35
Bavette Oxford 40 Dias Maturação, 250g Oxford Bavette 40 Days Maturation, 250g	40
T-Bone Steak 50 Dias Maturação, 650g, 2 Paxs 50 Days Maturation, 650g, 2 Paxs	70

CARNE MEAT	
Lombo de Novilho Beef Tenderloin	30
Hambúrguer de Picanha Beef Burger	26
Frango Label Rouge Label Rouge Chicken	26
Lombinhos de Porco Preto Iberian Pork Tenderloin	28
Costeleta de Porco Preto Iberian Pork Chop	30
Costeletas de Borrego da Irlanda Irish Lamb Chops	32

FLEXIBLE DINING

Anytime Benedict Ovos Benedict com Batata Rosti Eggs Benedict with a Side of Hash Browns	22	Poke Bowl Arroz de Sushi, Atum Fresco, Abacate, Queijo Feta Vegano, Manga, Pepino, Kimchi, Edamame e Sementes de Sésamo Sushi Rice, Fresh Tuna, Avocado, Vegan Feta Cheese, Mango, Cucumber, Kimchi, Edamame and Sesame Seeds	22
Garden Salad Bowl Salada de Vegetais Orgânicos com Queijo Feta Cremoso Vegano e Caviar Trufado Organic Vegetable Salad with Vegan Feta Cream Cheese and Truffle Caviar	22	Vegan Poke Bowl Arroz de Sushi, Tofu, Edamame, Wakame, Manga, Pepino, Abacate, Tomate Cereja e Sementes de Sésamo Sushi Rice, Tofu, Edamame, Wakame, Mango, Cucumber, Avocado, Cherry Tomatoes and Sesame Seeds	22



Todos os alimentos são preparados na cozinha onde nozes, glúten e outros alimentos alergénios estão presentes. Se possui alguma restrição alimentar ou alergia, por favor informe um dos membros da nossa equipa. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meal contain particular ingredients or allergens. If you have any dietary restrictions or allergies, please inform one of our team members.

PREÇOS EM EUROS COM IVA INCLUIDO | PRICES IN EUROS WITH VAT INCLUDED
Art.º 135 do D.L. 10/2015 | “Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.”
“Any food and beverage item can not be charged if not requested by the guest.”

