



ASTÓRIA

RESTAURANTE

MENU À LA CARTE

ENTRADAS

OVO A BAIXA TEMPERATURA	12
Espuma de batata e trufa	
CARABINEIRO A BAIXA TEMPERATURA	40
Creme de moqueca Laranja Coentros	
TERRINA DE FOIE GRAS	30
Figos “pingo de mel” Aipo Vinho do Porto Ruby	
TÁRTARO DE NOVILHO “AROUNQUENCE”	25
Enchidos da “Beira Baixa” Togarashi Wasabi	
SALADA FRESCA DA HORTA	12
Tomate coração de boi Alface romana Pepino Cenoura Manjerição Salsa	

PRATO PRINCIPAL

DO MAR	
BACALHAU CONFITADO EM AZEITE VIRGEM EXTRA	35
Puré de batata Molho béarnaise Azeitona	
ROBALO SELADO EM AZEITE	38
Legumes da época Velouté de ameijoas fumadas	
POLVO “ALGARVIO” GRELHADO NO CARVÃO	35
Ras el Hanout Puré de batata doce	
ARROZ DE MARISCO (2 pessoas)	60
DA TERRA	
TORNEDÓ DE NOVILHO GRELHADO NO CARVÃO	45
Gratin de batata e aipo Demi-glace e mostarda l'Ancienne Espargos	
CACHAÇO DE PORCO GRELHADO NO CARVÃO	38
Puré de maçã “Reineta” Molho Chimichurri Legumes glaceados	
PEITO DE PATO A BAIXA TEMPERATURA	38
Molho de avelã tostada Puré de cebola Beterraba assada Vinho do Porto	
VEGAN	
ALCACHOFRA SELADA EM AZEITE	28
Puré de aipo Molho de beldroegas Beterraba	

SOBREMESA

ENTREMET DE 3 CITRINOS	12
Crocante de chocolate branco Curd de limão Yuzu	
PORTO E AZEITÃO	10
Geleia de vinho do Porto ruby Aveludado de bolo de canela Gelado de queijo de “Azeitão”	
BOLO DE BANANA DA MADEIRA FLAMBÉ	12
Gelado de whisky Crocante de caju caramelizado	
MEMÓRIAS DE INFÂNCIA - AS “NATAS DO CÉU”	8
Creme de ovos aromatizado com canela Parfait de nata Crumble de speculoos	
SEMI FRIO DE MOUSSE DE CHOCOLATE E AVELÃ	10
Gelado de nata Genoise de cerveja Stout	
FRUTA SAZONAL LAMINADA	8
SELEÇÃO DE QUEIJOS	20
Compota de abóbora, tostas e frutos secos	

FLEXIBLE DINING

Pratos saborosos, versáteis e nutricionalmente equilibrados, disponíveis todos os dias e a qualquer hora.

SALMÃO ASSADO

Tranche de salmão, espargos grelhados, puré de batata doce, molho de soja e limão

25

FRANGO GRELHADO

Peito de frango grelhado, bimis grelhados, abacaxi grelhado, crosta de tomate seco, molho Chimichurri (coentros/limão)

17,5

POWER BOWL DE ATUM

Quinoa real, tatakya de atum, abacate, ovo cozido, edamame, alga nori, tomate cherry, molho vinagrete de soja e sésamo

21

PHO SOUP DE FRANGO

Caldo escuro de frango, peito de frango, pak choi, noodles, jalapeños, cebolinho, rebentos de soja, lima

14,5

SOPA DE MISO

Caldo de miso, tofu, cogumelos, wakame, edamame, cebolinho, molho de soja

14,5

LactoseGlútenOvoFrutos SecosSoja

STARTERS

LOW TEMPERATURE EGG Potato and truffle foam	12
LOW TEMPERATURE “CARABINERO” RED SHRIMP ”Moqueca” cream Orange Coriander	40
FOIE GRAS TERRINE Figs “Pingo de mel” Celery Ruby Port wine	30
VEAL TARTARE “AROUNQUENCE” Cold meats from “Beira Baixa” Togarashi Wasabi	25
FRESH SALAD FROM THE GARDEN “Ox heart” tomato Romaine lettuce Cucumber Carrot Basil Parsley	12

MAIN COURSES

FROM THE SEA

COD CONFIT IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL Potato puree Béarnaise sauce Olives	35
SEA BASS SEARED IN OLIVE OIL Seasonal vegetables Smoked clam velouté	38
CHARCOAL-GRILLED “ALGARVE” OCTOPUS Ras el Hanout Sweet potato puree	35
SEAFOOD RICE (2 people)	60

MEAT

CHARCOAL-GRILLED TOURNEDOS Potato and celery gratin Demi-glace and mustard a l'Ancienne Asparagus	45
CARCHOAL-GRILLED PORK NECK “Reineta” apple puree Chimichurri sauce Glazed vegetables	38
LOW TEMPERATURE DUCK BREAST Toasted hazelnut sauce Onion puree Roasted beetroot Port wine	38

VEGAN

SEARED ARTICHOKE IN OLIVE OIL Celery puree Purslane sauce Beetroot	28
---	----

DESSERTS

ENTREMET OF 3 CITRUS FRUITS White chocolate crisp Lemon curd Yuzu	12
“PORTO” AND “AZEITÃO” Ruby Port Wine Jelly Cinnamon cake velvet “Azeitão” cheese ice cream	10
FLAMBÉ MADEIRA BANANA CAKE Whiskey Ice Cream Caramelized cashew crunch	12
CHILDHOOD MEMORIES OF “NATAS DO CÉU” Cinnamon egg custard Cream parfait Speculoos crumble	8
CHOCOLATE AND HAZELNUT MOUSSE SEMI-COLD CREAM Custard Ice cream Genoise Stout beer	10
SLICED SEASONAL FRUIT	8
CHEESE SELECTION Pumpkin jam Toasts Dried fruits	20

FLEXIBLE DINING

Tasty, versatile & nutritionally balanced dishes, available all day, everyday.

ROASTED SALMON  	25
Salmon tranche, grilled asparagus, sweet potato purée, soy sauce and lemon	
GRILLED CHICKEN 	17,5
Grilled chicken breast, grilled bimis, grilled pineapple, sun-dried tomato crust, Chimichurri sauce (cilantro/lime)	
TUNA POWER BOWL  	21
Royal quinoa, avocado, boiled egg, edamame, nori seaweed, cherry tomato, soy sesame vinaigrette sauce	
CHICKEN PHO SOUP   	14,5
Chicken broth, chicken breast, pak choi, noodles, jalapeño, chives, soybean sprouts, lime	
MISO SOUP 	14,5
Miso broth, tofu, mushrooms, wakame, edamame, chives, soy sauce	

