



ASTÓRIA

RESTAURANTE

MENU À LA CARTE

COUVERT 10
Manteiga | Tapenade de azeitona | Pão variado

ENTRADAS

OVO A BAIXA TEMPERATURA Espuma de batata e trufa	12	TÁRTARO DE NOVILHO “AROUNQUENCE” Enchidos da “Beira Baixa” Togarashi Wasabi	28
CARABINEIRO A BAIXA TEMPERATURA Creme de moqueca Laranja Coentros	40	SALADA FRESCA DA HORTA Tomate coração de boi Alface romana Pepino Cenoura Manjerição Salsa	12
TERRINA DE FOIE GRAS Figos “pingo de mel” Aipo Vinho do Porto Ruby	35		

PRATO PRINCIPAL

DO MAR	
BACALHAU CONFITADO EM AZEITE VIRGEM EXTRA Puré de batata Molho béarnaise Azeitona	38
ROBALO SELADO EM AZEITE Legumes da época Velouté de ameijoas fumadas	42
POLVO “ALGARVIO” GRELHADO NO CARVÃO Ras el Hanout Puré de batata doce	40
ARROZ DE MARISCO (2 pessoas)	70
DA TERRA	
TORNEDÓ DE NOVILHO GRELHADO NO CARVÃO Gratin de batata e aipo Demi-glace e mostarda l'Ancienne Espargos	42
CACHAÇO DE PORCO GRELHADO NO CARVÃO Puré de maçã “Reineta” Molho Chimichurri Legumes glaceados	38
PEITO DE PATO A BAIXA TEMPERATURA Molho de avelã tostada Puré de cebola Beterraba assada Vinho do Porto	39
VEGAN	
ALCACHOFRA SELADA EM AZEITE Puré de aipo Molho de beldroegas Beterraba	34

SOBREMESA

ENTREMET DE 3 CITRINOS Crocante de chocolate branco Curd de limão Yuzu	12
PORTO E AZEITÃO Geleia de vinho do Porto ruby Aveludado de bolo de canela Gelado de queijo de “Azeitão”	11
BOLO DE BANANA DA MADEIRA FLAMBÉ Gelado de whisky Crocante de caju caramelizado	12
MEMÓRIAS DE INFÂNCIA - AS “NATAS DO CÉU” Creme de ovos aromatizado com canela Parfait de nata Crumble de speculoos	8
SEMI FRIO DE MOUSSE DE CHOCOLATE E AVELÃ Gelado de nata Genoise de cerveja Stout	10
FRUTA SAZONAL LAMINADA	8
SELEÇÃO DE QUEIJOS Compota de abóbora, tostas e frutos secos	25

COUVERT 10
Butter | Olive tapenade | Assorted bread

STARTERS

LOW TEMPERATURE EGG Potato and truffle foam	12	VEAL TARTARE “AROUNQUENCE” Cold meats from “Beira Baixa” Togarashi Wasabi	28
LOW TEMPERATURE “CARABINERO” RED SHRIMP ”Moqueca” cream Orange Coriander	40	FRESH SALAD FROM THE GARDEN ”Ox heart” tomato Romaine lettuce Cucumber Carrot Basil Parsley	12
FOIE GRAS TERRINE Figs “Pingo de mel” Celery Ruby Port wine	35		

MAIN COURSES

FROM THE SEA	
COD CONFIT IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL Potato puree Béarnaise sauce Olives	38
SEA BASS SEARED IN OLIVE OIL Seasonal vegetables Smoked clam velouté	42
CHARCOAL-GRILLED “ALGARVE” OCTOPUS Ras el Hanout Sweet potato puree	40
SEAFOOD RICE (2 people)	70
MEAT	
CHARCOAL-GRILLED TOURNEDOS Potato and celery gratin Demi-glace and mustard a l'Ancienne Asparagus	42
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	39
VEGAN	
SEARED ARTICHOKE IN OLIVE OIL Celery puree Purslane sauce Beetroot	34

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	11
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	25