

Contemporâneo

Food&Wine

O menu do Contemporâneo utiliza produtos nacionais e sazonais, que nos chegam através do contacto com pequenos produtores portugueses de todo o país, e também da nossa horta. Procuramos promover a sustentabilidade e proximidade e homenagear a gastronomia portuguesa com novas interpretações.

Focamo-nos na nossa relação com a arte e com o produto para propor um resultado capaz de incentivar uma viagem gastronómica pelo nosso país e apelar aos cinco sentidos em todas as experiências.

HORÁRIO
TODOS OS DIAS

PEQUENO ALMOÇO
07H00 — 11H00

ALMOÇO
12H30 — 15H00

JANTAR
19H00 — 23H00

Welcome to The House of Private Collections ■

ENTRADAS

Couvert

Pão artesanal de massa mãe, manteiga de cabra, mousse de enchidos e azeite transmontano — 4/ por pessoa

Sopa da nossa horta

Creme de legumes da nossa horta biológica — 5

Atum rabilho, batata-doce e citrinos

Barriga de atum braseada, batata-doce, gomos de citrinos, tapioca e pepino marinado — 17

Couve-flor, queijo da ilha e amêndoa ^(v)

Puré, emulsão e couve-flor assada, amêndoa torrada e queijo da ilha Graciosa 24 meses de cura — 15

Caldeirada do mar

Gamba do Algarve, percebes, berbigão, cebola assada e um caldo cremoso de caldeirada portuguesa — 21

Vitela e batata “Dauphinois”

Tártaro de vitela de leite, mil-folhas de batata, pickle de mostarda, rabanete e flor de sabugueiro — 18

PRATOS PRINCIPAIS

Captura do dia e carolino da Lezíria*

Tranche de peixe de mar, molho de manteiga e arroz cremoso de salicórnia e coentros — 24

Carabineiro & essência do mar

Carabineiro salteado, arroz do mesmo, camarão do rio e algas marinhas — 43

Bacalhau, couve kale e romãs

Lombo de bacalhau escalfado, cremoso de pimentos, “olho de perdiz”, kale grelhada e romã — 30

Borrego, trigo barbela e boletus

Borrego a baixa temperatura, estufado de trigo, cogumelos, courgete e jus fumado de alecrim — 32

Maronesa, batata trufada e espargos

Naco de vitela maturada, puré de batata trufada, alho confit e espargos grelhados — 31

Galinha do campo, tubérculos e pinhão

Ballotine de galinha recheada, pinhão tostado, aipo, salsifi e beterraba — 26

Legumes salteados — 4.5

Salada — 4

Arroz — 3

Batata — 3.5

*Exeto segunda-feira.

Informação sobre alergénios disponível. Por favor, consulte a nossa equipa.
Os preços são apresentados em € e incluem IVA à taxa legal em vigor.

PRATOS VEGETARIANO

Carolino e abóbora Hokkaido

Carolino cremoso de abóbora, granola de especiarias e rebentos frescos — 15

Massa fresca, cogumelos e trufa

Massa fresca do dia, cogumelos selvagens confitados e trufa — 25

KIDS

Aconselhamos até aos 12 anos

Creme de legumes

Sopa cremosa de legumes da horta — 3

Bolonhesa ou napolitana

Esparguete, molho de bolonhesa ou molho de tomate — 10

Captura do dia

Filete de peixe do dia, arroz de cenoura e legumes da horta — 14

Novilho

Bife de novilho grelhado e batata estaladiça — 12

Pizza di bambini

Massa de pizza, molho de tomate, fiambre e queijo — 9

Mini kids

Sobremesa — 3

SOBREMESAS

Pão de ló MACAM (2 pax)

Textura cremosa de ovo, toque de azeite e flor de sal — 13

A batata

Infusão delicada, casca crocante e puré de batata — 10

Banana da Madeira

A banana em diferentes texturas de banana e chocolate Gold — 15

Pudim do Correio-Mor

Aromas de tangerina, pipoca de porco e licor de ginja do Palácio — 8

“A mulher da laranja”

Texturas de laranja e citrinos — 9

Fruta laminada

Fruta da época — 7

Queijos nacionais

Seleção de queijos nacionais, crackers caseiros e compota — 9

Informação sobre alergénios disponível. Por favor, consulte a nossa equipa.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
Os preços são apresentados em € e incluem IVA à taxa legal em vigor.

VINHOS SOBREMESA

Moscatel Horácio Simões Roxo 70cl

Reg. Setúbal, Portugal — 44 | 6
Doce, frutas secas, mel e suave

Dalva Colheita Tardia 50cl

Reg. Douro, Portugal — 53 | 10
Frutado, damasco, mel e complexo

Tokaji Zsirai Aszú 50cl

Reg. Tokaji, Hungria — 149 | 27
Mel, frutas secas, elegante e complexo

VINHOS DO PORTO

90cl

Vieira de Sousa Branco Extra Seco

Reg. Douro, Portugal — 5
Seco, cítrico, fresco, mineral, equilibrado

Vieira de Sousa Tawny 10 Anos

Reg. Douro, Portugal — 10
Complexo, notas de frutos secos e mel

Vieira de Sousa Tawny 30 Anos

Reg. Douro, Portugal — 33
Aveludado, frutos secos, longo e persistente

Vieira de Sousa Tawny Branco 50 Anos

Reg. Douro, Portugal — 70
Notas de mel, frutos secos e leve

PRATOS ASSINATURA DO CHEF

Sugestões da semana

***Enguia defumada, rabanos e broa
de milho***

19

Pato, batata e laranja

25

MENU DEGUSTAÇÃO

Contemporâneo

9 Momentos — 90

Colecionador

6 Momentos — 60

Horta

6 Momentos vegetarianos — 50

Harmonização de vinhos #4

35

Harmonização de vinhos #3

25

Harmonização de vinhos sem álcool

24

Contemporâneo

Food & Wine