

# THE FOOD LIST

31/12/2024

MARKET KITCHEN

## MESA AZULEJO / "AZULEJO" TABLE

Carpaccio de novilho, maionese de trufa, raspa de lima, Parmesão curado  
*Beef carpaccio, truffle mayo, lime zest, aged Parmesan*

Salada de polvo algarvia  
*Octopus algarvian salad*

Salmão fumado, creme fraiche, alcaparras, chalotas, cebolinho  
*Smoked salmon, crème fraiche, capers, shallots, chives*

Salada de batata, ovo e bacon  
*Potato, eggs and bacon salad*

Legumes grelhados, vinagre balsâmico, pesto, amêndoas  
*Grilled local vegetables, balsamic vinegar, pesto, almonds*

## SUSHI

### Maki de salmão / salmon maki

Pepino, abacate, salmão, sementes de sésamo  
*Cucumber, avocado, salmon, sesame seeds*

### Maki de atum braseado / torched tuna maki

Camarão panado, queijo creme, coberto com atum  
*Furai shrimp, cream cheese, topped with tuna*

### Maki de abacate / avocado maki

Camarão panado, queijo creme, coberto com abacate e molho de enguia  
*Furai shrimp, cream cheese, topped with avocado and eel sauce*

### Combo de nigiris e sashimi / nigiris and sashimi combo

Iva à taxa legal em vigor. Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar informe-nos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

*VAT at the legal rate in effect. If you have any food allergies or intolerances, please inform us. No dish, food product, or drink, including the couvert, can be charged unless requested by the customer or consumed.*

## CEVICHE

Peixe do dia / catch of the day

Salmão nikkei / nikkei salmon

Atum e abacate / tuna and avocado

## OSTRAS / OYSTERS

## QUENTES / HOT STUFF

Bacalhau à portuguesa  
*Codfish (portuguese style)*

Costeletas com redução de vinho tinto  
*Short ribs with red wine reduction*

Frango assado com limão e alho  
*Roasted baby chicken lemon and garlic*

Puré de batata com trufa  
*Truffle mashed potato*

Espargos, amêndoas, xarope de ácer  
*Asparagus, almonds, maple syrup*

Ravioli com açafraão  
*Ravioli with saffron*

## CARVING STATION

Carne de vaca assada  
*Roast beef*

Leitão cozinhado lentamente  
*Slow cooked suckling pig*

Robalo grelhado  
*Whole sea bass grilled*

Sauces / molhos:  
au jus – molho demi glass / gravy – limão e coentros / limão & cilantro

Iva à taxa legal em vigor. Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar informe-nos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

VAT at the legal rate in effect. If you have any food allergies or intolerances, please inform us. No dish, food product, or drink, including the couvert, can be charged unless requested by the customer or consumed.

## PARA AS CRIANÇAS / KIDS CORNER

Bowl de caprese  
*Caprese bowls*

Nuggets de frango  
*Chicken nuggets*

Macarrão com queijo  
*Mac & cheese*

Batatas fritas  
*French fries*

Massa com molho pomodoro  
*Pomodoro pasta*

## SOBREMESAS / DESSERT

Red velvet e queijo creme  
*Red velvet and cream cheese*

Taças de fruta  
*Fruit cups*

Croquenbouche

Bolo rei  
*Christmas cake*

Tronco de natal  
*Chocolate christmas cake*

Macarons

Iva à taxa legal em vigor. Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar informe-nos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

*VAT at the legal rate in effect. If you have any food allergies or intolerances, please inform us. No dish, food product, or drink, including the couvert, can be charged unless requested by the customer or consumed.*