



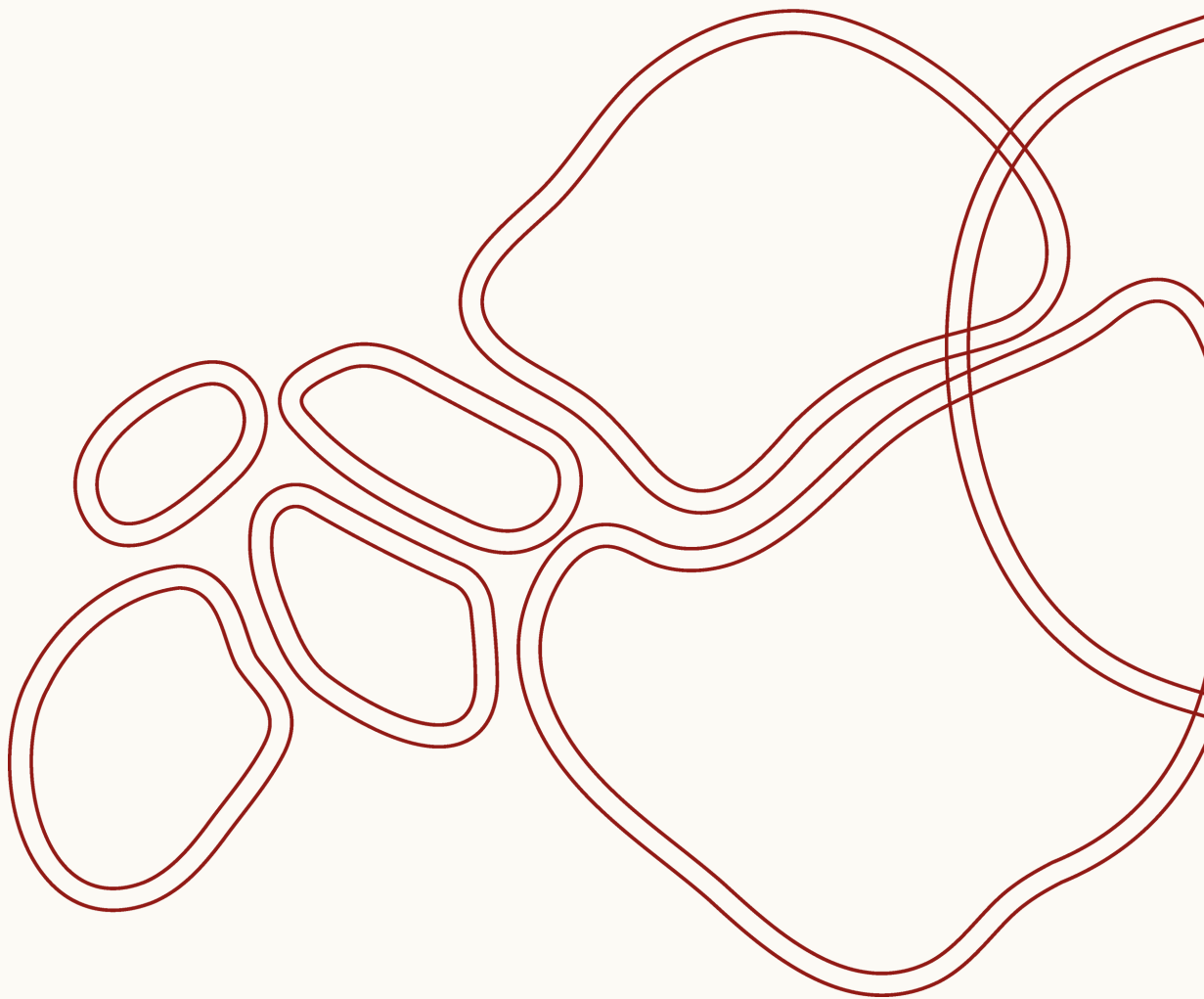
TRAVÉS

RESTAURANTE

“A minha comida é mar e fogo.
É fumeiro, eucalipto, pinheiro e videira.
Sabores que conheço e transponho para os pratos,
criando experiências que apelam a todos os sentidos”

“My food is sea and fire.
It's smoke, eucalyptus, pine and vines.
Flavors that I know and put into my dishes,
creating experiences that appeal to all senses”

Chef Tiago Bonito




ENTRADAS
STARTERS

TRAVÉS
RESTAURANTE

Couvert (por pessoa) 5€
Seleção de Pão, Manteiga e Spread Caseiros,
Azeite Extra Virgem

Couvert (per person)
Selection of Bread, Homemade Butter and Spread,
Extra Virgin Olive Oil

Cenoura & Laranja  12€
Requeijão, Mel, Especiarias, Sementes
Carrot & Orange
Cottage Cheese, Honey, Spices, Seeds

Tártaro de Atum 16€
Ananás, Abacate, Citrinos e Molho XO
Tuna Tartar
Pineapple, Avocado, XO Sauce

ENTRADAS
STARTERS

TRAVÉS
RESTAURANTE

Polvo Tomate, Pimento Fumado, Cenoura, Manjeriçã Octopus Tomato, Smoked Pepper, Carrot, Basil	16€
Ervilha & Presunto Serrano Gema, Azeitona Kalamata, Hortelã Pea & Serrano Ham Egg Yolk, Kalamata Olive, Mint	15€
Foie-Gras Framboesa, Chutney de Figo, Vinagre Balsâmico Foie Gras Raspberry, Fig Chutney, Balsamic Vinegar	18€

PRINCIPAIS
MAIN COURSES

TRAVÉS
RESTAURANTE

Camarão Tigre (2 pax) 65€
Arroz Caldoso, Tomate Confit
Tiger Shrimp (2 people)
Brothy Rice, Confit Tomato

Arroz de Peixe e Marisco (2 pax) 59€
Peixe do Dia, Lingueirão, Amêijoa
Today's Fresh Fish and Shellfish (2 people)
Brothy Rice, Razorclam, Clam

Bacalhau 29€
"Brás", Cebola Confit, Azeitona, Salsa
Codfish
"Brás", Confit Onion, Olive, Parsley

Pregado 26€
Funcho, Cherovia, Champagne, Citronela
Turbot
Fennerl, Parsnip, Champagne, Lemongrass

PRINCIPAIS
MAIN COURSES

TRAVÉS
RESTAURANTE

Naco de Novilho (2 pax) Esparregado, Batata frita, Parmesão, Molho Trufado Ribeye Steak (2 people) Spinach Purée, French Fries, Parmiggiano, Truffle Sauce	60€
Wellington Porco Ibérico Rosti de Batata, Agrião, Vinho Madeira Iberian Pork Wellington Potato Rosti, Watercress, Madeira Wine	32€
Borrego Beringela, Cogumelo, Greek Yogurt, Harissa Lamb Eggplant, Mushroom, Greek Yogurt	27€
Abóbora  Caril verde, Coco, Frutos Secos, Arroz Aromático Pumpkin Green Curry, Coconut, Nuts, Aromatic Rice	26€

SOBREMESAS
DESSERTS

TRAVÉS
RESTAURANTE

Chocolate 11€
Alfarroba, Rum, Tangerina
Chocolate
Carob, Rum, Mandarine

Morango 10€
Sabugueiro, Iogurte Grego, Azeite Extra Virgem
Strawberry
Elderflower, Greek Yogurt, Extra Virgin Olive Oil

Pêssego & Baunilha 10€
Amêndoa, Mascarpone, Tomilho
Peach & Vanilla
Almond, Mascarpone, Thyme

Seleção de Queijos Nacionais
Compota, Frutos Secos e Tostas Caseiras 18€
Selection of National Cheeses
Homemade Jam, Nuts and Homemade Toast

Preços com IVA à Taxa em Vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Existem menus especiais vegetariano, vegano, gluten-free e dairy-free. Caso seja alérgico ou intolerante a algum alimento, por favor informe os nossos colaboradores. Telemóveis, smartphones e tablets autorizados mas sem som. Existe livro de reclamações.
Prices include VAT at the prevailing rate. No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or by the customer is unused. If you are allergic or intolerant to any food, please inform our staff. Mobile phones, smartphones and tablets allowed but no sound.
There is a complaints book.

