



tenro

by
DIGBY

Couvert €4,5

Pão, manteiga e azeite | *Bread, butter and olive oil*

Contém: Lactose / Glúten | *Contains: Lactose / Gluten*

ENTRADAS / STARTERS

Escabeche de Legumes | *Vegetable "Escabeche"* € 11 (VE)

Pickles Caseiros, puré de escabeche, ervas frescas | *Homemade pickles, "Escabeche" puree, fresh herbs*

Dashi | *Dashi* € 14

Cavala, XO pão, beldroegas | *Mackerel, "XO" bread, purslane*

Contém: Glúten / Peixe / Soja / Sésamo | *Contains: Gluten / Fish / Soy / Sesame*

Camarão & Ovo | *Shrimp & Egg* € 16

Molho de Camarão, salada de ovo, azeitona, coentros | *Shrimp sauce, egg salad, olive, coriander*

Contém: Crustáceos / Ovo | *Contains: Shellfish / Egg*

Pica-Pau | *"Pica-Pau"* € 15

Rosbife, guanciales, pickles, cerveja | *Roastbeef, guanciales, pickle, beer*

Contém: Sulfitos / Soja | *Contains: Sulfites / Soy*

PEIXES / FISH

Raia Pil-Pil | *Ray and "Pil-Pil"* € 24

Pickles de uva, cogumelos salteados | *Pickled grapes, sautéed mushrooms*

Contém: Peixe / Lactose | *Contains: Fish / Lactose*

Pregado & Bimi | *Turbot & Bimi* € 30

Molho de Assado, bimi, óleo de sésamo | *Sauce from the roast, bimi, sesame oil*

Contém Peixe / Lactose / Sésamo / Aipo | *Contains: Fish / Lactose / Sesame / Celery*

Tamboril & Bulhão Pato | *Monkfish & "Bulhão Pato"* € 26

Arroz de ameijoas à bulhão pato, ervas holófitas | *"Bulhão Pato" Clam rice, holophyte herbs*

Contém: Peixe / Lactose | *Contains: Fish / Lactose*

VEGETARIANO / VEGETARIAN

Aipo, do Bolbo à Rama | *Celery, from Bulb to Branch* (V) € 18

Puré de Aipo, aipo tostado, pickles de aipo | *Celeriac puree, toasted celeriac, pickled celery*

Contém: Aipo / Mostarda | *Contains: Celery / Mustard*

Arroz de Cogumelos | *Mushroom Rice* (VE) € 25

Pleurotos à Bairrada, fermento tostado | *Oyster Mushrooms "À Bairrada", toasted yeast*

Contém: Glúten | *Contains: Gluten*

(V) Opção Vegetariana | *Vegetarian option*

(VE) Opção Vegana | *Vegan option*



CARNES / MEATS

Escolha dois acompanhamentos | *Choose two side dishes*

Perdiz em Vinha de Alho | *Partridge in Garlic Marinade* € 25

Costeleta de Porco | *Pork Chop* € 30

Lombo de Vaca | *Beef Tenderloin* € 35

CARNES MATURADAS / MATURED MEATS

PREÇO AO KG, ACOMPANHAMENTOS NÃO INCLUIDOS
PRICE PER KG, DOES NOT INCLUDE SIDE DISHES

ELCAPRICHIO
DE JOSÉ GORDÓN



Lombo de Vaca Maturada € 110
Matured beef tenderloin

Chuleton de vaca de trabalho maturada +30 Dias € 150
Beef "Chuleton" matured +30 days

O tempo de confeção destes pratos, pode demorar no mínimo cerca de 35 minutos.
The cooking time of these dishes can take at least 35 minutes.

ACOMPANHAMENTOS / SIDE DISHES

Batata Boullanger | *Boullanger Potato* (V) € 7
Contém: Sulfitos | *Contains: Sulfites*

Batata *Beurre Blanc* e Algas | *Beurre Blanc Potato and Seaweed* (V) € 9
Contém: Lactose | *Contains: Lactose*

Beringela & Miso | *Eggplant & Miso* (V) € 9
Contém: Lactose / Soja / Glúten | *Contains: Lactose / Soy / Gluten*

Couve-flor | *Cauliflower* (VE) € 8
Contém: Glúten | *Contains: Gluten*

Açorda | "*Açorda*" € 6
Contém: Glúten / Ovo / Peixe | *Contains: Gluten / Egg / Fish*

Salada de Azeitona | *Olive Salad* (VE) € 9
Contém: Frutos de Casca Rija | *Contains: Nuts*

(V) Opção Vegetariana | *Vegetarian option*

(VE) Opção Vegana | *Vegan option*

tenro

by
DIGBY

PRODUTO DE PORTUGAL
ORIGEM CONTROLADA

SOBREMESAS / DESSERTS

Soufflé de Chocolate, Banana e Caramelo | *Chocolate Soufflé, Banana and Caramel* € 15

Soufflé de chocolate com banana e gelado de caramelo | *Chocolate Soufflé with banana and caramel ice cream*

Contém: Lactose / Ovo | *Contains: Lactose / Egg*

O tempo de confeção deste prato, pode demorar no mínimo cerca de 7 minutos.

The cooking time of this dish can take at least 7 minutes.

Pera, Porto e Lavanda | *Pear, Port Wine and Lavender* € 9

Pera cozinhada em Vinho do Porto, creme de lavanda e gelado de fava tonka | *Pear cooked in Port Wine, with lavender cream and tonka bean ice cream*

Contém: Lactose / Ovo / Glúten | *Contains: Lactose / Egg / Gluten*

Ananás, Manga, Caril e Sésamo | *Pineapple, Mango, Curry & Sesame* (VE) € 11

Pannacotta de coco, gelado de sésamo e caril de frutos exóticos | *Coconut pannacotta with sesame ice cream and exotic fruit curry*

Contém: Sésamo / Lactose | *Contains: Sesame / Lactose*

Laranja, Lichia e Especiarias | *Orange, Lichee and Spices* € 8

Textura de laranja, gelado de lichia e *marshmallow* de morango | *Orange textures, litchee ice cream and strawberry marshmallow*

Contém: Ovo / Lactose | *Contains: Egg / Lactose*

Seleção de queijos | *Cheese selection* (V) € 24

Contém: Lactose / Glúten | *Contains: Lactose / Gluten*

Fruta laminada | *Fresh sliced fruit* (VE) € 6

Gelado Artesanal (1 Bola) | *Homemade Ice Cream (1 Scoop)* 3,5 €

João Figueiras
Chef de Cozinha

(V) Opção Vegetariana | *Vegetarian option*

(VE) Opção Vegana | *Vegan option*



Disposições legais

Será um prazer esclarecer os nossos clientes sobre os ingredientes dos nossos menus.

Dispomos de menu infantil.

Se possui alguma alergia alimentar ou necessita de alguma dieta especial, informe-nos para que possamos preparar o seu menu de acordo.

Tenha em atenção que a cozinha não tem ambiente controlado pelo que poderá haver contaminação cruzada.

Todos os preços são afixados em euros e têm IVA incluído à taxa em vigor.

Existe livro de reclamações. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Legal Provisions

We will be pleased to provide any further clarification about the ingredients used in our menus. A children's menu is available. Should you have any food allergies or a special dietary request, please let us know so we can prepare your menu accordingly.

Please note that the kitchen has no controlled environment so there may be cross-contamination.

All prices are in euros and include VAT. A guest complaints book is available.

No dish, food or drink will be charged if it was not requested by the customer and if it remains untouched by the customer.