

RIVER LOUNGE

RESTAURANT

DEGUSTAÇÃO | TASTING

AMUSE-BOUCHE

ATUM MARINADO

abacate e manga com vinagrete de lima e gengibre, gel de maçã verde

MARINATED TUNA

avocado and mango with lime and ginger vinaigrette, green apple jelly

PEIXE GALO SALTEADO

limão confit e funcho selvagem, batata confitada em azeite e braisage de limão

SAUTÉED JOHN DORY

Lemon confit and savage fennel, olive oil confit potato and lemon braisage

PERDIZ RECHEADADA COM FOIE GRAS ASSADO

crumble de abóbora e castanha, marmelo e maçã confitada com kumquat e cardamomo

STUFFED PARTRIDGE WITH ROASTED FOIE GRAS

pumpkin and chestnut crumble, quince and apple confit with kumquat and cardamom

PRÉ SOBREMESA

PRE DESSERT

FLAN DE MARACUJÁ COM BOUQUET CITRICO

frutos aromatizados com especiarias, sorbet de manga

PASSION FRUIT FLAN WITH CITRUS BOUQUET

fruits flavoured with spices, mango sorbet

VINHO | WINE

BRANCO | WHITE – Contos da Terra, Douro

BRANCO | WHITE – Divai Reserva, Alentejo

TINTO | RED – Pôpa, Douro

PORTO | PORT – Moscatel Secret Spot, Douro

€ 75

POR PESSOA | PER PERSON



Cozinha vegetariana
Vegetarian cuisine



Cozinha saudável
Healthy cuisine

Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alguma alergia agradecemos que informe antecipadamente.

Allergies: The menu description may not list all ingredients used. If you suffer from any allergy please inform in advance.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Any dish, food product or drink, including the cover charge will be billed if may not asked for the client or for this be unusable.

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included