

# 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 ■

## SNACKS <sup>(2)</sup>

### ***Couvert***

Pão de massa mãe, manteiga aromatizada e sugestão do Chef — 5/ por pessoa

### ***Gamba, brioche, cebolinho***

Tártaro de gamba do Algarve, brioche tostado, kimchi e cebolinho — 12

### ***Toiro, enguia, foie gras***

Cracker de estufado de toiro, enguia fumada e foie gras — 15

### ***“Leitão”, laranja e rebentos***

Tosta crocante, leitão à moda da Bairrada, laranja e rebentos — 10

### ***Beterraba, ovelha, caju*** <sup>(V)</sup>

Hóstia de beterraba, mousse de queijo de ovelha e caju torrado — 9

### ***Boletos, bolota, flores*** <sup>(V)</sup>

Folhado de bolota, emulsão de cogumelos boletos e flores do nosso jardim — 11

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

## ENTRADAS

### ***Sopa da nossa horta*** <sup>(V)</sup>

Creme de legumes de colheita da horta biológica — 7

### ***Coelho, cogumelos e castanhas***

Cela de coelho recheada, cogumelos bravos, rebentos de outono e creme de castanhas assadas — 19

### ***Espargos, cebola, coentros*** <sup>(V)</sup>

Espargos verdes e brancos, puré, cebolinhas grelhadas e molho de coentrada — 16

### ***Choco, feijão, toucinho***

“Tagliatelle” de choco, puré de feijão branco, rabada de porco e caldo de toucinho alentejano — 20

## PRATOS PRINCIPAIS

### ***Captura do dia \****

Filete de peixe do dia, naje de ovas, cebolinho e arroz de salicórnia e limão — 28

### ***Polvo, batata, especiarias***

Tentáculo de polvo, puré de batata-doce, laranja, menta, cremoso de caril Goês e bolo de arroz — 37

### ***Bacalhau, grão, coentros***

Lombo de bacalhau assado, couves da horta, estufado de grão, sames, bochecha e coentros — 33

### ***Borrego, trigo-barbela, acelgas***

Borrego cozinhado a baixa temperatura, trigo estufado com carnes de fumeiro, acelgas e cogumelos selvagens — 28.5

### ***Pato, castanhas, foie gras***

Peito de pato curado e defumado, puré de castanha, tortulhos, folhas de erva-doce e jus de foie gras — 31.5

### ***Maronesa, pastinaca, trigo-sarraceno***

Vazia Barrosã grelhada, puré e pastinaca assada, cebolinhas, couve-roxa e trigo-sarraceno — 34

---

Legumes salteados — 4.5

Salada — 4

Arroz — 3

Batata — 3.5

\*Exeto segunda-feira.

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

## PRATOS VEGETARIANO

### ***Aipo, cogumelos, trufa***

Jardineira de aipo e tubérculos, cogumelos selvagens, consommé e trufa — 22

### ***Carolino, abóbora, especiarias***

Carolinoto de abóbora, pickle, granola de especiarias e telhas crocantes — 23

---

## KIDS

*Aconselhamos até aos 12 anos*

### ***Creme de legumes***

Sopa cremosa de legumes da horta — 4

### ***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 sobremesa kids***

Sugestão Chef Lara — 4.5

### ***Gelado***

Sabores disponíveis — 4.5

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

# **SOBREMESAS**

## **O Ovo**

Barriga de freira, amêndoa, trigo e milho — 12

## **A Batata**

Infusão delicada, casca crocante e puré de batata — 11

## **“A mulher da laranja”**

Texturas de laranja, citrinos, flor de laranjeira e chá Earl Grey — 12

## **“Maio de 68”**

Mousse, bolo e ganache de café — 10

## **Pão de ló MACAM (2 pax)**

Textura cremosa de ovo, toque de azeite e flor de sal — 14

## **Fruta laminada**

Fruta da época — 9

## **Queijos nacionais**

Seleção de queijos nacionais, crackers caseiros e compota — 15

Informação sobre alérgenos 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