

# **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.

# Welcome to The House of Private Collections

## HORÁRIO TODOS OS DIAS

PEQUENO ALMOÇO  
07H00 – 11H00

ALMOÇO  
12H30 – 15H00

JANTAR  
19H00 – 23H00

## **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 coentradá — 16

### ***Choco, feijão, toucinho***

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

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

## PRATOS PRINCIPAIS

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

Filete de peixe do dia, naje de ovas, cebolinho e arroz de salicórnio 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

\*Exceto segunda-feira.

Informação sobre alergénios 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 alergénios 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, amêndoas, 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 alergénios 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 inuem IVA à taxa legal em vigor.

## VINHOS SOBREMESA

### ***Moscatel Horácio Simões Roxo 7ocl***

Reg. Setúbal, Portugal — 44 | 6  
Doce, frutas secas, mel e suave

### ***Dalva Colheita Tardia 5ocl***

Reg. Douro, Portugal — 53 | 10  
Frutado, damasco, mel e complexo

### ***Tokaji Zsirai Aszú 5ocl***

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

Os preços são apresentados em € e incluem IVA à taxa legal em vigor.