

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 ■

COUVERT

Pão de massa-mãe da nossa produção, azeite Distintos e manteiga Ortodoxo Açores — 5
Pasta de chouriço dos Açores — 3

ENTRADAS

Creme de legumes da estação ^(V)

Creme de legumes preparado com o melhor da estação — 8

Ajo blanco, bimis grelhados e uva

Sopa fria de amêndoa e miolo de pão, vinagre de Xerez, bimis grelhados e uvas frescas — 11
com adição de presunto pata negra +6

Lírio, leite de tigre e milho

Lírio dos Açores levemente curado e braseado, leite de tigre, puré de milho, cebola roxa marinada em sumo de lima, rebentos de coentros, sriracha e milho crocante — 19

Carpaccio de vaca maturada, rábano e cebola tostada

Vazia de novilho maturada, finamente fatiada, vinagrete de rábano picante, folhas da estação, crumble de pão de massa-mãe e pétalas de cebola nova tostada — 17

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

Peixe do dia, açorda de tomate e funcho

Peixe do dia corado na frigideira, migas de pão de massa-mãe com tomate e coentros, funcho marinado, azeite de ervas, vinagre de Xerez, aneto fresco e caldo concentrado de camarão servido à mesa — 28

Polvo, romesco e couve-coração

Tentáculo de polvo grelhado no carvão, molho romesco de tomate, cebola, pimento vermelho, amêndoa e pão, vinagre de Xerez, couve-coração grelhada e emulsão de salsa — 29

Pescada de anzol, batata e espinafre

Pescada de anzol corada na frigideira, batatas novas cozinhadas em caldo de peixe e finalizadas com manteiga, espinafres marinados, amêndoa tostada e colorau — 28

Pintada, arroz de forno e legumes da horta

Peito e perna de pintada grelhados no carvão, molho piri-piri suave, arroz de forno com caldo de pintada e bacon, legumes da estação, aioli de alho assado e limão preservado — 25

Porco alentejano, cenoura e pak choi

Costeleta de porco biológico grelhada com osso no carvão, puré de cenoura à algarvia, pak choi grelhado e molho de carne — 24

Bife à MACAM, ovo e batata

Vazia maturada de 180g, corada na frigideira, molho à MACAM, ovo estrelado e batata frita de tripla confeção — 31

PRATOS VEGETARIANOS

Gnocchi, cogumelos e parmesão

Gnocchi de batata salteados em manteiga e sálvia, cogumelos do bosque e molho de parmesão — 22

Couve-coração, romesco e frutos secos

Couve-coração grelhada e assada, emulsão de salsa, crumble de frutos secos, pétalas de cebola nova tostada e molho romesco de tomate, cebola, pimento vermelho, amêndoa, pão e vinagre de Xerez — 22

Guarnições — 5

Salada

Legumes salteados

Batata frita

Arroz

SOBREMESAS

Porco Alentejano e gengibre

Cremoso de gengibre, gelado de porco Alentejano, bacon caramelizado e pipocas de porco — 11

“Maio de 68” — Helena Vieira da Silva — Galeria 1

É um bolo de bolacha, sim, mas não tem nada de tradicional. E é aqui que a sobremesa se inspira na obra, uma “revolução” do que é o bolo de bolacha tradicional. A obra do “Maio de ´68”, retrata-nos a revolução estudantil em defesa de uma mudança de mentalidade e renovação de comportamentos. Portanto, o que é um bolo de bolacha para si? — 11

“Ovo Azul” — obra Ode Pou — Seung Yul Oh — Galeria 3

É uma sobremesa que tal como a obra, aborda a materialidade em relação à realidade. A sobremesa, com sabores tradicionais, desde os cereais, ao conventual, transcende a realidade ao tornar “a obra” comestível. Temos um ovo azul, doce de ovo, pudim conventual e cereais autóctones caramelizados — 12

“A Mulher da Laranja” — Eduardo Viana — Galeria 1

Uma obra que remete a Lisboa, bem como a nossa sobremesa. Associamos cada elemento da obra, aos ingredientes e elementos da sobremesa, como a tradicional torta de Laranja. Esta sobremesa traz a frescura e a tradição tão presente que temos, que é a Laranja — 12

Fruta laminada

Fruta da época — 9

Queijos nacionais

Seleção de queijos nacionais, crackers caseiros e compota — 18

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 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